

Pauline Webber

14. GUNNARSSON B.L., *Academic Discourse in Changing Context Frames*. In the Proceedings of the Seminar: *Thought Processes and Linguistic Realisations in Academic Discourse in Europe*. Terza Università di Roma, 1994.
15. BIBER D., FINEGAN E., *Drift and the evolution of English style: a history of three genres*. *Language* 1989; 65:3.

Sources:

Philosophical Transactions reprint Nieuwkoop Amsterdam, B. De Graaf. 1963 Vol. 3 (1668), Vol. 25 (1706), Vol. 29 (1714), Vol. 58 (1768)  
The Lancet Vol 1 n.1, Vol. 46, Vol. 86.

The author wishes to thank The Royal Society and Lancet for permission to reproduce copyright material.

Correspondence should be addressed to:

Pauline Webber, Dipartimento di Medicina Sperimentale, Policlinico Umberto I, Viale Regina Elena, 324 - 00161 Roma, I.

Articoli/Articles

AMBIENTE, ALIMENTAZIONE E SALUTE  
NELLA INCHIESTA MURATTIANA DEL 1811

ALDO MARIANI COSTANTINI

Presidente onorario

Società Italiana di Nutrizione Umana, Roma, I

SUMMARY

*ENVIRONMENT, NUTRITION AND HEALTH  
IN THE ENQUIRY PROMOTED BY G. MURAT IN NAPLES IN 1811*

*The Survey, promoted in 1811 by the government of the Kingdom of Naples, then ruled by the French-supported king Joachim Murat, represents the first analysis of the mutual relationships among environment, social variables, nutrition and public health conducted in Italy. The large amount of data that were collected then still lays in the archives of Naples and of the other major towns that were part of the Kingdom. The data that have been made public, referring to local situations, document impressive conditions of poverty and undernutrition among people of the lower classes. It is meaningful that nutritional deprivation was then identified as the main cause of predisposition to disease. It is also noteworthy that, at the beginning of the XIX century, the lower classes of the population of Southern Italy were still very far from the application of the healthy dietary model defined nowadays as mediterranean diet.*

Alimentazione e qualità di vita costituiscono un peculiare complesso di aspetti e di interazioni fra la popolazione e la sua salute, da un lato, l'ambiente e le sue risorse dall'altro.

Ad evidenziare l'imprescindibilità dei reciproci vincoli fu, fra i primi cultori della scienza in materia, Sabato Visco<sup>1</sup>. Sostenne che lo sviluppo di una qualsiasi comunità umana dipende dal territorio in cui vive, dalla natura e produttività del terreno col-

*Key words:* Environmental deprivation and famine - Nutritional epidemiology - Early Eight hundredth - Naples' kingdom.

tivabile, dall'impegno diretto o indiretto nella catena alimentare, dalla crescita culturale e tecnica raggiunta. Quindi, come risultante, dal complesso di viveri di cui riesce a disporre. Siffatta visione discendeva da un classico filone di pensiero, quello di uno dei maggiori esponenti del Settecento riformatore napoletano, Antonio Genovesi, il quale affermando che primo fondamento della robustezza di uno stato è la giusta popolazione, aveva individuato il punto di equilibrio nella equivalenza fra il numero degli abitanti e la misura delle risorse ricavabili dall'ambiente. Perché *vizio non meno contrario e nemico della civile felicità* sarebbero state sia la *spopolazione*, cioè un numero di abitanti inferiore al potenziale di sussistenza del paese, sia il fatto di essere popolato al di sopra delle sue forze di *sostentamento*<sup>2</sup>.

Le tesi genovesiane furono pubblicate, per la prima volta, nel 1765, un anno prima della nascita di Malthus, che, degli studi di popolazione è considerato l'iniziatore teorico di riferimento. Mentre quest'ultimo però avrebbe vista nell'incremento di popolazione un danno irreparabile, per il primo l'evoluzione numerica della popolazione avrebbe potuto anche costituire un importante fattore di produzione e di benessere per la collettività, a patto che l'aumento degli abitanti si fosse verificato in relazione ad una serie di elementi che ne limitassero le ripercussioni dannose sulle risorse disponibili. Genovesi anticipava così il principio di *sustainable development* che è attualmente alla base della politica di ricerca ed interventi della Fao<sup>3</sup>.

### 1. La statistica del Regno di Napoli del 1811

La *Statistica*, nota anche come *Inchiesta Murattiana*<sup>4</sup>, sebbene impostata nel 1806 regnate Giuseppe Napoleone, rappresenta una fonte di informazioni il cui valore fu rivelato per primo da Riccioni (1942)<sup>5</sup> con la pubblicazione dei dati sulla Puglia. In verità la *Statistica* era da ricollegarsi a iniziative similari condotte in Francia durante il Consolato e via via estese ai territori conquistati da Napoleone. Anche se indagini statistiche erano state precedentemente avviate, sia pure con scarso successo, nel

secolo XVIII in vari stati europei e nello stesso regno di Napoli da Ferdinando IV nel 1783.

Comunque, secondo Cassese<sup>6</sup> la impostazione dell'indagine si riacciava chiaramente ai principi enunciati dai riformatori napoletani. In particolare dal Genovesi, che mosso costantemente alla ricerca della felicità del popolo, la quale *non è che la minor miseria*, aveva chiaramente indicato che essa non può essere trovata se si è andati a cercarla *nelle idee astratte e nei sistemi chimerici, piuttosto che nella natura e nel suo corso*<sup>7</sup>.

Ciò significava ricongiungersi alla vita reale per migliorarla mediante la scienza e la libertà delle forze motrici essenziali, promuovendo non solamente l'agricoltura, prima fonte di cibo, ma coinvolgendo tutte le altre arti e discipline nello studio dell'ambiente e dei suoi aspetti fisici e storici essenziali<sup>8</sup>. Era scaturito così il progetto di una

*scuola di agricoltura, un'accademia numerosa e composta di tutti i membri delle nostre provincie, con l'obbligo di scrivere la storia naturale di ciascun luogo, di notarvi la terra, l'acqua, l'aria, i venti, le piante, gli animali, le arti e l'industria: ciò che è perfetto e ciò che ancora manca; dove si erra, dove si fa bene e come; le macchine, la loro perfezione o imperfezione, (...)»<sup>9</sup>.*

Ovviamente nel circolo degli illuministi napoletani c'era consapevolezza della difficoltà di realizzare una nuova società, senza l'avvento di una politica riformatrice. Questa condizione di verificò nel 1806 con la creazione della *Regale Società di Incoraggiamento*, presto trasformata in *R. Istituto di Incoraggiamento*, ed in seno ad esso, di una Commissione di studio per occuparsi

*di quegli oggetti che hanno rapporto diretto con la felicità pubblica e questi sono l'economia pubblica, l'agricoltura, il commercio, le arti utili, le manifatture, la medicina pratica, l'istruzione pubblica (...) e tutte le scienze che vanno strettamente unite alla storia naturale*<sup>10</sup>.

E a questa Commissione, i cui componenti erano stati quasi tutti allievi del Genovesi, si deve la elaborazione del piano della *Inchiesta*.

## 2. Metodologia della inchiesta

I questionari predisposti prevedevano, in ciascuna provincia, la raccolta di precise e dettagliate notizie, affidata a soggetti che, per competenza statistica in agricoltura e medicina, fornissero le maggiori garanzie.

Secondo le prime pubblicazioni le aree di rilevazione avrebbero interessato: *Stato fisico del territorio; Sussistenza e conservazione della popolazione* (comprendente dati sul cibo ordinario, su vestimenta e abitazioni, sulla conseguente patologia); *Caccia, pesca ed economia rurale; Manifatture e industria.*

A queste quattro, tuttavia, secondo studi successivi, se ne dovrebbe aggiungere un'altra, compresa fra *Stato fisico del territorio e Sussistenza* e riguardante specificamente lo *Stato della popolazione*<sup>11</sup>.

Naturalmente lo studio dei fenomeni affrontati comprendeva, per l'epoca, la raccolta di una moltitudine di elementi indifferenziati difficilmente valutabili nel calcolo probabilistico.

A prescindere dai problemi metodologici, non fu inoltre ovunque possibile incaricare della rilevazione redattori che riunissero a *talenti opportuni nella scienza statistica, attività al travaglio e zelo nel corrispondere alle mire del Governo*<sup>12</sup>.

In alcuni circondari risultavano ad esempio proposti, anche fra i medici *soggetti poco esperti, quantunque i migliori reperibili nella zona*<sup>13</sup>.

Nondimeno la *Statistica* del 1811, come ogni raccolta di dati si proponga di dare una visione d'insieme, anche solo orientativa, su determinati fatti e fenomeni, rappresenta una pietra miliare nella storia degli studi di popolazione. Soprattutto per l'intuito esplicitato con l'adozione del moderno criterio ecologico nei confronti dei rapporti fra alimentazione, risorse del territorio e salute.

L'accuratezza della metodologia elaborata è dimostrata da un modello a stampa del questionario relativo a *Sussistenza e conservazione della popolazione* ritrovato da Cassese<sup>14</sup> fra gli incartamenti (fascio 866) dell'Archivio della Intendenza di Napoli. In ogni caso, per tutti gli oggetti di indagine, la ricostruzione dei questionari è stata ottenuta di Ricchioni<sup>15</sup> attraverso le relazio-

ni, particolarmente, quella di Terra d'Otranto, che li riportavano in gran parte.

Ad esempio per l'acqua si doveva annotare

*di quale si faccia uso, se piovana, o pur di fonte o di fiume. Se si usino mezzi per purificarla (...) s'ella ha tutte le qualità di buona acqua potabile, o manchi d'alcuna quali sono (...) di facile passaggio dello stomaco e favorire la digestione degli alimenti (...) per i vizi rimarchevoli, dirne l'origine (...) o le materie estranee, indicarle ecc.*

Per il cibo ordinario quale fosse quello

*della maggior parte della popolazione, ed essendo misto, ove inclini, se all'erborivo o al carnivoro. Se li contadini ne abbiano qualcuno continuo e quali sono gli effetti che ne risenta la loro salute in tutti i tempi dell'anno, ed in tutte le età; in particolare per il pane se facciasi uso di pane presso la classe meschina, se sia tutto di farina di frumento, o di frumentone o pure misto con farina di legumi o di castagne, se invece di pane si faccia uso di polenta e come venga condita per l'ordinario. Il pane che mangiasi comunemente se sia ben fatto (...) quale sia il prezzo ordinario del pane in piazza, per la carne se facciasi uso di carni e da tutte le classi, e specialmente dai contadini, di quali carni e in quali tempi. Se facciasi uso di carni di animali infermi o morti naturalmente e quali effetti si veda che risenta la classe che se ne ciba ...,*

e così con altrettanta dettagliata precisione per gli altri generi interessati, dal pesce al vino, all'olio, ai latticini, ai legumi, agli ortaggi e frutti e altri eventuali generi di uso ordinario, richiamando alla valutazione degli effetti sulla pubblica salute e del loro costo.

Merita segnalazione poi che si richiedessero dati circa

*quante volte al giorno ed in quale ore siavi il generale sistema di porsi a mensa e su quantità e prezzo presso a poco dell'ordinario mangiare di un operaio e di sua famiglia composta di moglie e di tre figli; inoltre sull'esistenza di pubblici stabilimenti di alimentare li poveri e cibi straordinari usati dalla popolazione in tempi di carestia e risultati.*

Come pure che si raccogliessero in dettaglio informazioni richieste su *vestimenta, abitazioni, cause della insalubrità dell'aria e altre occasioni di nocimento alla salute.*

Colpisce, pertanto, tenuto conto delle conoscenze dell'epoca, la programmata acutezza nella ricerca di dati sui vari fattori che maggiormente potessero incidere sulla sanità pubblica. In proposito è anche da sottolineare la richiesta di precise informazioni su

*numero dei medici, cerusici, speciali, ostetrici e salassatori. Se vi siano (...) condottati dalla Comune (...) e se abbiano l'obbligo di curare tutto il pubblico, o alcune classi. Se vi siano confraternità o altre congregazioni (...). Se la classe meschina manchi di necessaria assistenza. Se vi sia perizia e imperizia in generale (...) e specialmente degli ostetrici. Riguardo poi alla patologia vera e propria quali fossero le malattie endemiche più o meno frequenti; loro cause; tempi in cui più regnano, (...) specialmente presso del basso popolo. Su quale sia lo stato della vaccinazione (...) e se siasi pervenuto con questa a strappare, in tutto o in parte, il contagio vaioloso. Su i morbi venerei e loro risultato (...) in mancanza di cure opportune. Infine quali stabilimenti vi siano per alimentare gli infermi e soccorrere gli per la loro guarigione; quali per alimentare gli orfani; se siano bene regolati; quali gli abusi e gli inconvenienti che vi esistono. Se i bastardi siano alimentati e nutriti con cura e quanti ne sopravvivono (...) quali pratiche speciali vi siano nei parti, nella nutrizione dei fanciulli da poter considerevolmente nuocere (...).*

### 3. Principali evidenze dell'inchiesta

La messe di informazioni accumulate, anche se solo parzialmente pubblicate, è imponente. Pur limitate queste ultime alla parte relativa a *Sussistenza e Conservazione*, da esse emerge la diffusa miseria di una umanità che, soprattutto in campagna, vive in condizioni men che precarie.

#### 3.1. Comportamento alimentare e stato della popolazione

La scarsità di risorse disponibili è dimostrata dai tabulati degli *Stati di consumo* riportati da Cassese<sup>16</sup> per la provincia di Salerno. Al riguardo appaiono interessanti, come base storica di riferimento, i dati relativi a Rofrano e ad alcuni comuni circostanti del Cilento (Tab. 1).

Della *Zona di dimostrazione* cioè che, a partire dai primi anni '50 del presente secolo, sarebbe stata oggetto di una vasta inda-

Tabella 1 - Disponibilità nei Comuni di Rofrano, Laurito, Montano, Sanza.

	n. popol.	grano tomola	vino caraffe	olio rotola di once	legumi vari	carne rotola tomola	castagne tomola
Rofrano	1966	8	500 di 33	21	18	10	1
Montano	1760	4	390 di 33	33	15	40	2
Laurito	1758	4,1	450 di 33	30	9	45	3
Sanza	2615	3	200 di 33	30	5	15	15

*Dati tratti da Cassese. Sono omesse, in quanto vuote, le colonne relative ai generi citati nel testo.*

*Per le misure tenere presente: tomola = 1.55,54; rotola Kg. 0,8910; oncia g. 26,477*

gine sulle condizioni della popolazione in ragione del suo perdurante disagio alimentare<sup>17</sup>. Ricerca che, in ragione della comparazione evolutiva, ha avuto un primo *follow up* nel 1985<sup>18</sup>, mentre un secondo è in corso.

La gravità del secolare difetto di risorse alimentari per la popolazione è dimostrata non soltanto dalle modeste quantità dei generi misurati, quanto dal fatto che le colonne dei tabulati originali relative a importanti generi (granone, segale e altri cereali minori, patate, noci, fichi secchi, lardo, salami; sugna, cacio) risultano vuote. Ciò, in verità, si riscontra, in tutto o in parte, negli altri comuni della stessa provincia di Salerno, come risulta anche dalle *Osservazioni* a margine.

*pochissimi di questi enunciati generi esistono nel Comune (...) rarissime volte si fa macello (...) manca di grano fino al raccolto (...) la popolazione è miserabile e si nutre di erbe selvagge.*

Per le campagne e i centri urbani della Basilicata la situazione è stata riferita da Pedio<sup>19</sup>. Questi ha voluto richiamarsi al progresso stato di grave disagio della zona sulla base di una cronaca di viaggio del 1789<sup>20</sup>. Ad esempio a Matera:

*Il genere di vita che si fa ed i viveri di cui questa popolazione si nutrisce (...) han ridotto (la popolazione) non più all'altezza di dignità umana, di-*

*sponendola a malattie e calamità (...). Senza parlare del numero dei cretini (gozzo endemico) e di coloro che sono deformati dalla nascita (...). Tutte queste malattie sono causate (...) dal genere di vita e dalla qualità degli alimenti prevalenti in queste contrade.*

Chiaramente i *Lumi del secolo XVIII* avevano indotto qualche viaggiatore a intravedere, fra le meraviglie del Bel Paese, la miseria della gente umile.

Dall'analisi comparativa la situazione non risultava migliorata. Infatti

*le conseguenze dello stato miserabilissimo in cui sono tenuti dal punto di vista igienico i centri abitati della regione provocano sovente epidemia e mali contagiosi (...). Tra le malattie più diffuse sono quelle da languore derivanti dalla pessima ed insufficiente alimentazione (...)*

Concretamente,

*la povertà, risultato di parecchi anni di penuria ha influito molto presso la classe infima. Il popolo vive di solo travaglio non avendo altre risorse se non il giornaliero salario, manca di come alimentarsi nelle malattie (...). La miseria è tale presso la classe meschina che molte famiglie in certi giorni non veggono minimamente del pane e cibansi solamente di ortaggi ed erbe selvagge.*

La carne, del resto, era inaccessibile per la povera gente:

*la classe de' contadini fa scarsissimo uso di carne, mangia però quella di animali infetti o morti naturalmente e di quelle di porco se hanno la sorte di ingrassarlo per Carnevale!*

Preclusi pure alla povera gente, sono il pesce, i *caci e caciocavalli* della zona del Pollino che si vendono a caro prezzo infino a Napoli così come le *mozzarelle di Avigliano* che gareggiano per eccellenza con quelle di *bufala di Puglia e della Campania* ed il *butirro chiuso nella cortecchia di caciocavallo*.

L'alimento di base era quindi il pane ma se

*nella classe de' proprietari fassi uso comune di pane di farina di frumento, non così, invece, da parte dei contadini e degli artieri. La classe me-*

*schina fa uso di pane di solo frumento soltanto eccezionalmente e negli anni ubertosi. Normalmente, invece, fa uso di pane misto di orzo; legumi, segala, vecce ed anche, (dove la patata è stata introdotta), di pomi di terra e si mischiano della farina di biada e frumentone.*

Analoga situazione viene lamentata nella relazione reperita da Di Iorio<sup>21</sup> per il circondario di Agnone nel Molise. Circa il cibo ordinario, infatti,

*le persone comode e gl'artieri di tutte le Comuni del Circondario fanno uso del burro animale e vegetabile; solo l'infima classe, perché meschina e bisognosa, tuttoché sia portata pel vitto animale, di rado fa uso delle carni ma abusa delle minestre verdi mal condite con poco grasso di porco e pecorino o con dell'olio ed invece di esso delle noci ed aglio pesti e bolliti nell'acqua, si servono per l'intero condimento per cui è soggetta a malattie di languore.*

Singolare è dunque il fatto che, poiché il frutto delle olive nel circondario non basta per soddisfare ai bisogni della popolazione, si sia trovata questa forma succedanea di condimento. Inoltre *sebbene di rado facciano uso di carni, pure si mostrano golosi di essa anche di animali morti*. Questo comportamento, come si confermerà più avanti, emerge in diverse relazioni e ad esso sono imputate perniciose conseguenze, particolarmente nel caso di animali morti di malattia e/o in più o meno avanzato stadio di decomposizione.

Come principale fonte di sostentamento restava dunque il *pane di frumento, quando le raccolte sono ubertose*. Ma *qual'ora sono scarse si usa il frumentone* cioè il mais o la polenta. Così

*i teneri figli de' contadini avvezzi a cibarsi di polenta e pane di frumentone sono soggetti a coliche verminose (...) per cui molti ne muoiono nell'infanzia ed i genitori si veggono scoloriti ed esposti a molte malattie di conseguenza.*

Presumibilmente sono nel caso ipotizzabili sindromi miste da distrofia da farina e presumibili manifestazioni pellagrose e/o infestazioni parassitarie nell'infanzia, come pure da inedia e pellagra negli adulti.

Per la Capitanata, Nardella<sup>22</sup> ha pubblicato un saggio su Serafino Gatti che della *Inchiesta* nella zona fu il promotore e relatore. Risulta anche in questo caso, che il cibo ordinario era

*misto (...) però inclina più all'erbivoro che al carnivoro (...) I contadini che vivono nelle masserie (...) fanno uso della così detta acqua e sale e del pane cotto con l'olio e spesso vi mischiano dell'erbe selvagge.*

In proposito vale precisare che la singolare pratica della *acqua e sale*, che consisteva in una razione giornaliera di 1 Kg di pane *rozzo* bagnato in acqua calda con pochissimo sale, fu caratteristica e persistente fra i contadini della Puglia, come ricorda S. Somogyl<sup>23</sup>, citando in proposito le lettere meridionali di Pasquale Villari. Nella stessa relazione sulla Capitanata viene messo in evidenza un altro dato significativo:

*in alcuni paesi del Gargano come Rodi, Vico ecc.; cibo ordinario possono dirsi gli aranci, di quali si fa un consumo notabilissimo, si perché è un prodotto abbondante... e si perché molte famiglie vivono tutto l'anno nei giardini di agrumi. Il subacido degli aranci ha grande influenza sulla sanità poiché corregge naturalmente il putrido<sup>24</sup>.*

A prescindere dalla semplicistica tesi interpretativa, è importante, sul piano epidemiologico, il rilievo sull'azione protettiva delle arance, chiaramente oggi riconducibili alla ricchezza in vitamina C e carotenoidi.

La povertà dei consumi risulta confermata dai dati sulla intera Puglia<sup>25</sup> e sulla Calabria<sup>26</sup> e altri territori del regno<sup>27</sup>. È da rilevare tra l'altro, che l'uso di pesce risultava circoscritto alle contrade costiere e alle persone agiate<sup>28</sup>. Come tuttora avviene nei Paesi del Terzo Mondo, malgrado l'abbondanza e la relativa vicinanza dei siti di pesca, era infatti necessario impiegare almeno un giorno o più di cammino per raggiungere le località di consumo dell'interno dove il prodotto arrivava *sempre corrotto*. Del tutto ignorato era, poi, l'uso del latte, mentre in zone tutt'oggi tipiche si segnalava una discreta produzione di latticini e di formaggi, consumati peraltro da cerchie ristrette di popolazione.

Discreta qualitativamente ma comunque insufficiente per il consumo, anche perché in parte utilizzata per illuminazione, risultava essere la produzione di olio di oliva. Si lamentava, inoltre, che i più poveri avessero accesso solo agli *olii peggiori* e che la qualità del prodotto in Terra di Bari venisse inficiata dalla pratica di ammucchiare per mesi le olive prima di macinarle<sup>29</sup>.

Nello stesso tempo, in Terra di Lavoro, avveniva che si trovasse sia *olii scelti di ottima qualità* sia *olii torbidi puzzolenti e ossigenati* usati comunemente dal popolo<sup>30</sup>.

Il vino non risultava di uso comune e, raramente, di buona qualità. Esso era piuttosto bevuto nelle bettole nei giorni festivi con conseguenti disordini e risse. Oltre alle conseguenze spiacevoli sul piano comportamentale, si imputavano ad esso

*morti immature, agendo il vino come un lento veleno che distrugge la vita dalle sue fondamenta<sup>31</sup>. Ma v'era anche chi ne esaltava i benefici effetti sul tono muscolare e l'energia vitale e l'azione stimolante che esercitava sui nervi, sulla fantasia e sull'immaginazione<sup>32</sup>.*

Tralasciando le scarse disponibilità di prodotti vegetali coltivati (ortaggi, legumi e frutta) e volendo, al di là della informazione meramente qualitativa, tentare una stima dell'effettivo consumo una importante indicazione in merito è proposta, in Terra d'Otranto, da un originale prototipo del calcolo *dell'ordinario mangiare di un operaio e di sua famiglia composta di moglie e di tre figli* (Tab. 2).

È questo certamente il primo modello di *bilancio di famiglia* nella storia demografico-alimentare del nostro Paese. Ed è alquanto indicativo che per il genere olio sia indicato l'uso prima per lume che per condimento<sup>33</sup>.

Se questa era la situazione nella periferia del regno ed, in particolare, nelle campagne, è importante il confronto con le *notizie statistiche* redatte nell'anno 1815 nella città capitale e nella sua provincia e messe in luce da Demarco<sup>34-35</sup>. Napoli contava allora 349.000 abitanti, mentre nei quattro distretti della provincia (Napoli, Pozzuoli, Casoria, Castellammare) vivevano 689.030 abitanti suddivisi in 29 comuni. Questi costituivano, in riferimento ai dati raccolti nel 1824, oltre il 10% della popolazione globale del regno<sup>36</sup>. In un campione dunque fortemente rappresentativo appariva così una certa divaricazione fra condizione urbana e condizione rurale. Per la classe facoltosa, infatti, il livello di consumo era ricco e vario, con l'adozione del *sistema francese* di prendere i pasti due volte al giorno passato mezzogiorno e la sera. Mentre i contadini e gli addetti alle *arti pesanti*

Tabella 2 - Bilancio alimentare di una famiglia operaia (da Ricchioni).

Grano tomoli 23, a 3 d.ti il tomolo*	ducati	69.00
Vino una caraffa e mezza al giorno**	"	21.60
Fave tomoli quattro a 2,40	"	09.60
Ortaggi	"	04.00
Frutta	"	01.00
Olio per lume e condimento		
Staia 4 a uno lo stajo ***	"	07.20
Formaggio, rotola uno****	"	02.50
Sale, rotoli 25 a gr. 12	"	03.00
Carne nelle solennità dell'anno, rotoli 12	"	01.50
Cipolle ed agli e peperoli	"	01.20
Aceto	"	00.80
Pepe	"	00.30
	totale ducati	121.70

\* Il tomolo è pari a 1.55,55; \*\* La caraffa (per il vino) a l. 0.72; \*\*\* lo stajo; \*\*\*\* il rotolo a Kg. 0.8910.

seguivano un ben diverso regime, in quanto per sostenersi nel lavoro, erano portati a consumare nei giorni feriali tre pasti quotidiani: tre ore dopo l'alba, a mezzodì e un'ora dopo il tramonto. Ciò si verificava anche nelle provincie. I gentiluomini consumavano solo due pasti al giorno, pranzando a mezzodì e cenando a sera inoltrata o a notte fatta. I contadini, invece, mangiavano tre volte al giorno, e d'estate anche quattro, seguendo comunemente l'orario: *due ore dopo il levar del sole, nella metà del giorno, ad ora di vespro e dopo il tramonto del sole*<sup>37</sup>. Si riporta, in proposito, la risposta trovata nel questionario di un comune del Molise laddove si afferma che, per fame *tanto li contadini che li artigiani pria degli occhi, aprono la bocca*<sup>38</sup>.

Naturalmente a Napoli ben diversa era la qualità del cibo ordinario degli agiati rispetto ai meschini. Mentre i primi disponevano di una larga varietà di carni (vitello, bue, volatili e, in inverno, porco, castrato e bufalo), nonché di buon pesce, per i secondi il pane di frumento era sostituito da quello di mais o da polenta, la carne era rarissima, i pesci di scarto, i vini *spunti o guasti*, peraltro con fenomeni d'abuso.

Per contro l'olio era, senza distinzione di classi, di mediocre qualità e mal conservato. Presumibilmente la pratica del raccolto delle olive cadute a terra da grandi alberi (diffusa anche in tempi relativamente recenti nel Mezzogiorno); predisponneva ad un eccesso di acidità del prodotto. Difetto certo non lusinghiero per il condimento principe della *antica dieta mediterranea!*

Passando dalla capitale ai comuni della provincia, il livello di consumo della popolazione decadeva chiaramente per il prevalere numerico dei ceti meno abbienti. Per i contadini e i poveri poi, essendo inaccessibile quella di produzione comune, in alcuni centri si distribuivano impunemente carni di animali morti e la classe meschina *golosa, eccitata dal vil prezzo* se ne cibava. Oltre al danno, dunque, la rampogna! Anche il pesce sarebbe stato gradito. Ma quello salto era troppo caro e anche nelle località costiere quello fresco era incettato per il mercato di Napoli e destinato ai *facoltosi*. Così i contadini traevano dal mare solo l'acqua salata per cuocere le *erbe selvatiche*. Più all'interno, come nel distretto di Casoria, il pesce veniva consumato quando, per mancanza di smercio, l'avanzo di Napoli divenuto *fetido* e quindi *corrotto* e di *infima qualità* veniva venduto a basso prezzo.

La *Statistica* della provincia napoletana segnalava, inoltre, che nel territorio l'ultima carestia si era verificata nel 1764 e che si aveva memoria che durante di essa i poveri si cibavano di radici ed erbe cotte. Soltanto a Capri erano state distribuite zuppe economiche. Altrove la popolazione stremata aveva fatto uso, quando possibile, di pane d'orzo o frumento e di erbe e radici *indistinte*, rimanendone avvelenata o morendo d'inedia. Anche nella carestia del Molise nel 1802-1803 risulta, del resto, che la povera gente mangiava erbe selvagge con pane d'orzo e di ghiande, quando non veniva aiutata *dall'altrui pietà e commiserazione*. In proposito, dall'incaricato del comune di Petrella si riferisce che

*nel 1802 il parroco ... per non veder morire le persone dalla fame, dal mese di gennaio fino al raccolto, faceva apparecchiare in casa propria ogni giorno un caldaio di riso condito di olio e sale e lo faceva quindi distribuire a 130 in 140 persone*<sup>39</sup>.

All'epoca, infatti, stabilimenti per alimentare gli indigenti esistevano soltanto nella capitale, ed erano il *Real albergo dei Poveri* e *San Gennaro dei Poveri* per soli vecchi. Mentre, nella provincia, risultava che si forniva a tutti i poveri *zuppa economica* solo a Vico Equense, e che a Sorrento esisteva un *Conservatorio* per ricoverare ed alimentare le figlie degli indigenti. Ben poca cosa per sopperire adeguatamente alla diffusa povertà.

### 3.2 Epidemiologia e nutrizione

Meritano, infine, particolare considerazione le rilevazioni sulla patologia dominante. Esse sono chiaramente dettate dalle cognizioni e dai problemi dell'epoca. Come dimostra l'attenzione nei confronti del vaiolo, con relative pratiche di vaccinazione; della diffusione delle malattie veneree; della malaria e delle altre così dette *malattie di mutazione*, per effetto di contagi successivi a cambiamento di zona e/o di clima. Peraltro, per tutta la patologia riscontrata un ruolo determinante, quanto meno come concausa predisponente, veniva attribuito all'alimentazione insufficiente, al cosiddetto *languore*, quindi praticamente alla inedia, sottofondo epidemiologico della patologia conclamata. Inedia e miseria che colpivano soprattutto i bambini e a questo proposito; è significativo che Luca Cagnazzi<sup>40</sup>, che della *Statistica Murattiana* fu teorico e principale coordinatore riferisse:

*Sono ora (1839) i nati illegittimi per tutto il Regno, circa dieci in dodici mila annualmente, ma quaranta anni prima, nonostante fosse minore la popolazione, erano assai di più (...) volendo con precisione conoscere il destino di questa infelice classe di fanciulli, nell'anno 1819, in cui si godè fertilità, e tutto era politicamente tranquillo e in ordine, da non potersi addurre alcun motivo, che straordinariamente turbasse l'economia della casa dell'Annunziata (ospizio della Capitale) mi portai ivi nel gennaio del 1820 e rilevai dai suoi registri il seguente (Tab. 3).*

Con un tragicogioco di parole si potrebbe perciò affermare che i più *esposti* (ad ammalarsi e morire) erano gli *esposti* (al-

Tabella 3 - Destino dei fanciulli entrati per la ruota nell'Ospizio della Annunziata di Napoli (1819). (Da Cagnazzi).

maschi	femmine	Totale
1020	1071	2091

Di questi ne furono presi a nutrire fuori 356, onde ne restano 1735.

Morti durante lo stesso anno 1819			
	maschi	femmine	Totale
Di quelli entrati nello stesso anno	742	917	1659
Di quelli entrati nell'anno 1818	7	14	21
Di quelli entrati nell'anno 1817	3	7	10
Di quelli entrati nell'anno 1816	0	1	1
	752	939	1691

*Di quelli entrati nell'anno stesso 1819, ne restano solamente 76: vale a dire che, pria di compiere l'anno, per ogni cento morirono 95. Chi sa quanti de' cinque superstiti ne morirono ne' seguenti anni. Non così avviene per quelli nutriti fuori, de' quali molti ne sono restituiti nel secondo anno.*

la ruota). Comunque un così crudele destino non riguardava questa sola categoria di bambini. Anche nella Capitanata:

*la pratica poi di allevare i fanciulli e di nutrirla è più mal diretta in questa come in quasi tutte le provincie del regno. Le cause principali della mortalità (prima del raggiungimento dei due anni) possono ridursi a quattro e cioè: 1) al latte cattivo che loro suol darsi per mancanza della madre per parte delle vili mercenarie cui si affidano i bambini; 2) allo slattamento prematuro e quindi alla necessità di supplire alla mancanza del latte con cibi non analoghi alla loro costituzione; 3) all'abuso di custodirli di continuo nelle fasce (costrizione e conseguenti malformazioni degli arti, danni da feci e urine); 4) al costume infine che vige presso il basso popolo di far curare dalle ostetriche i morbi de' bambini che meritano tutta la più seria attenzione de' periti dell'arte salutare<sup>41</sup>.*



Sempre in rapporto all'età evolutiva, infine, è significativo quanto riportato da Demarco<sup>42</sup> circa la *sofferenza per la salute, specie nella verde età* in quanto *la classe povera pur inclinando al carnivoro è vegetariana per necessità*. Mentre, in ogni caso, mangiare per fame *erbe indistinte* era causa come già accennato di *epidemia e vari mali*. In proposito valga il caso emblematico riferito ad un comune del distretto di Casoria (Caivano), dove il popolo affamato *usurpa l'erba alle bestie, e ne mangia anche i rifiuti*, con conseguente rigonfiamento del ventre, cachessia, edema ai piedi (efidentemente da malnutrizione multipla, sicuramente energetico-proteica, ma presumibilmente anche di vitamina B1), sviluppo di febbri putride. Queste ultime erano indicate nella penisola sorrentina come conseguenza del consumo di carni di animali morti per malattia o naturalmente, la cosiddetta *carne mortacina*, violando le normative consuetudinarie delle università meridionali<sup>47</sup>. Ed in proposito è da rilevare che il termine di *febbri putride o maligne o pestilenziali* comprendeva all'epoca ogni genere oggi definito di *Salmonellosi*. Circa i rapporti fra tipologia alimentare ed epidemiologia resta da aggiungere che l'acqua potabile era generalmente sia a Napoli, sia in provincia *sorgiva o piovana* ma in ogni caso non *filtrata* e quindi soggetta a facile inquinamento poiché i canali di approvvigionamento erano *scoperti* o scorrevano fra le paludi, caricandosi di *materie putride*. Altrimenti si alteravano quando le donne andavano a lavare nei canali aperti *i loro sudici cenci* o si intorbidivano durante le *procelle*.

### Conclusioni

L'Inchiesta Murattiana del 1811 costituisce la prima importante espressione, almeno in Italia, di un disegno di studi su bisogni e condizioni essenziali della popolazione in rapporto all'ambiente, alle risorse disponibili, alla salute. Essa dimostra una sensibilizzazione nei confronti della questione sociale che anticipa largamente quella avvenuta successivamente nel corso del secolo.

Il quadro di miseria che ne emerge, la descrizione della povertà alimentare, i rapporti fra insufficiente nutrizione e morbi-

lità e mortalità dimostrano che all'inizio dell'800 nel regno di Napoli esisteva una situazione grave quanto quella che oggi lamentiamo nel Terzo Mondo. Dal punto di vista epidemiologico, infatti, come precedentemente nei Paesi in via di sviluppo, alla nutrizione veniva attribuito acutamente il ruolo di fattore eziopatologico dominante. Anche se, all'epoca, non poteva essere evidentemente, praticata la distinzione fra effetti della epidemiologia nutrizionale primaria, per carenze specifiche, e quelli della secondaria, per interazione e/o concorso con altri fattori di malattia.

In ogni caso vigeva anche allora una *inequale titolarità del cibo* secondo la definizione di Amartya Sen<sup>44</sup>, *per l'impossibilità di procurarselo, perché non lo si produce, perché mancano il potere d'acquisto e i mezzi di scambio*.

Malgrado gli importanti contributi sin qui pubblicati, gran parte del materiale raccolto nella *Inchiesta* resta tuttavia inesplorato, costituendo un giacimento culturale, depositato negli archivi del Mezzogiorno. Si ignorano infatti, i dati relativi a vaste zone del regno e manca soprattutto il confronto interattivo fra le informazioni acquisite nelle diverse sezioni dell'indagine.

Per l'eccezionale interesse nei confronti della storia naturale e sociale dei rapporti fra alimentazione; ambiente e salute della popolazione sarebbe, di conseguenza, auspicabile che istituzioni scientifiche interdisciplinari (comprendenti competenze storico-archivistiche, demografiche, agrarie, nutrizionali ed epidemiologiche), ponessero mano allo scavo del complessivo materiale disponibile. Al di là degli importanti contributi sin qui resi noti, questo progetto potrebbe concorrere infatti a vagliare le relazioni tra i vari aspetti e fattori considerati in ogni sezione della *Statistica*, con particolare riguardo ai legami fra sussistenza, salute e risorse agricole ed economiche del territorio.

Non può mancare, infine, una osservazione. Negli ultimi anni è stato ampiamente valorizzato il *tradizionale modello mediterraneo di alimentazione* da contrapporre per gli effetti salutari a quella dei paesi industriali dell'Occidente. Ora è indubbio che l'attuale modello di *dieta mediterranea* dimostri una maggiore protezione, dal punto di vista epidemiologico, nei confronti delle maggiori cause di morbidità e mortalità, come le malattie cardiovascolari e il cancro<sup>45</sup>. Proprio per questo non si può ignora-

re che i contadini del Mezzogiorno, oggi considerati fra gli originali artefici di questo modello di cultura alimentare, non seguivano felicemente in un ambiente incontaminato il salutare regime ora rivalorizzato. Ma pativano duramente sul proprio corpo il travagliato processo di adattamento, in condizioni di vita insostenibili, al moderno sistema di produzione alimentare e alla sua compatibilità con più convenienti indirizzi dietetici.

## BIBLIOGRAFIA E NOTE

1. VISCO S., *Agricoltura e alimentazione in Italia*. Quad. Nutr. 1950; 11; 99-132.
2. GENOVESI A., *Lezioni di Commercio o sia d'Economia Civile*. Vol. I, Milano, Soc. Tip. de' Classici Italiani, 1824.
3. FAO 1989, *The State of Food and Agriculture, Sustainable Development and Natural Resources Management*. Roma, 1989.
4. *Statistica del 1811*. Napoli Archivio di Stato. Ministero dell'Interno; 1° Inventario, 96: 1-65.
5. RUCCHIONI V., *La Statistica del Reame di Napoli del 1811. Relazioni sulla Puglia*. Trani, Vecchi, 1942.
6. CASSESE L., *La Statistica del Regno di Napoli del 1811. Relazioni sulla Provincia di Salerno*. Collana Storico Economica del Salernitano, Fonti I, 1955.
7. GENOVESI A., *Ragionamento intorno all'agricoltura con applicazione al Regno di Napoli*. In: *Economisti classici italiani*. Milano, 1803, tomo IX, p. 311 sgg.
8. CASSESE L., *La Statistica...* op. cit. nota 6, p. 7.
9. GENOVESI A., *Altro ragionamento sopra l'agricoltura...* op. cit. nota 7, p. 334.
10. RICCHIONI V., *La Statistica...* op. cit. nota 5, p. 14 sgg.
11. DE BENEDITTIS R., Ministero dell'Interno e Intendenze; *La Statistica murattiana in materia di alimentazione*. In: AA.VV., *Archivi per la Storia dell'alimentazione*. Min. per i Beni Culturali e Ambientali. Ufficio Centrale per i Beni Archivistici, Roma 1995, pp. 470-508, v. nota 15, p. 475-476.
12. Archivio di Stato di Campobasso (ASCB). Intendenza di Molise, b. 1006, fasc. 122. In: DE BENEDITTIS R., *La statistica...* op. cit. nota 11, pp. 472-473.
13. ASCB, Intendenza di Molise, b. 1011, fasc. 34. In: DE BENEDITTIS R., *La Statistica...* op. cit. nota 11, pp. 472-479.
14. CASSESE L., *La Statistica...* op. cit. nota 6, p. 21.
15. RICCHIONI V., *La Statistica...* op. cit. nota 5, p. 50 sgg.
16. CASSESE L., *La Statistica...* op. cit. nota 6, p. 263 sgg., da Archivio di Stato Napoli, Min. Interno, Inv. I fascio 96/65, bis III.
17. VISCO S., *Programma integrale di attività per il miglioramento sociale di una zona depressa nel Mezzogiorno d'Italia*. Acta Medicinæ Legalis et Socialis 1955; 3-4.
18. CRESTA M., CIALFA E. et Al., *Rofrano 1954-1980*. Monografia dei Quaderni della Nutrizione. I.N.N. Roma, 1982.
19. PEDIO T., *La Statistica Murattiana del Regno di Napoli, Condizioni economiche, artigianato e manifatture in Basilicata all'inizio del sec. XIX*. Potenza, La Nuova Libreria di V. Riviello, 1964, p. 16 sgg.
20. DE SALIS MARSCHLINS C.U., *Nel Regno di Napoli. Viaggi attraverso varie provincie nel 1789*. Trad. di Capriati De Nicola I., Trani, Vecchi, 1906, p. 156 sgg.
21. DI IORIO A., *Inchiesta Murattiana nel Circondario di Agnone nel Molise*. Studi Meridionali 1980; 22; 275-286.
22. NARDELLA T., *Serafino Gatti e la Capitanata nella Statistica Murattiana del 1811*. Foggia, Editrice Apulia, 1975, p. 45 sgg.
23. SOMOGYI S., *L'alimentazione nella Italia Unita*. In: *Storia d'Italia, Documenti*. Vol. 5, Torino, Einaudi, 1973, pp. 841-887, citazione p. 846.
24. NARDELLA T., *Serafino Gatti...* op. cit. nota 22, p. 47.
25. RICCHIONI V., *La Statistica...* op. cit. nota 5, p. 105 sgg.
26. CALDORA U., *La statistica Murattiana del Regno di Napoli: le relazioni sulla Calabria*. Messina 1960, p. 15.
27. COPPOLA D., *L'organizzazione sanitaria e l'alimentazione nel Regno di Napoli*. In: AA.VV., *Archivi per la storia dell'alimentazione*. Ministero per i Beni Culturali e Ambientali. Ufficio Centrale per i Beni Archivistici, Roma 1995, p. 923-953.
28. PEDIO T., *La Statistica Murattiana...* op. cit. nota 19, p. 31.
29. RICCHIONI V., *La Statistica...* op. cit. nota 5, pp. 114-134.
30. TERRACCIANO N., *La situazione socio-sanitaria in Terra di Lavoro agli inizi dell'Ottocento nella inchiesta murattiana del Regno di Napoli*. Rivista storica di Terra di Lavoro 1979; IV: 3-162.
31. ASCB, Intendenza del Molise, b. 1011, fasc. 133, riportato da DE BENEDITTIS R., *La Statistica...* op. cit. nota 11, p. 496.
32. CASSESE L., *La Statistica...* op. cit. nota 6, p. 54.
33. RICCHIONI V., *La Statistica...* op. cit. nota 5, p. 135.
34. Archivio di Stato di Napoli, Ministero dell'Interno, 1° Inventario, fasc. 86/1.
35. DEMARCO D., *Il tenore di vita della Provincia di Napoli all'alba del sec. XIX. L'alimentazione*. In: AA.VV., *Studi in memoria di Luigi Del Pane*. Bologna, CLUEB, 1982, pp. 515-543.
36. PETRONI R., *Censimento ossia statistica dei Reali Domini al di qua del Faro del Regno delle Due Sicilie*. Napoli, 1826.
37. TERRACCIANO V., *La situazione...* op. cit. nota 30, p. 14.
38. ASCB, Intendenza del Molise, b. 1011, fasc. 133, cit. da DE BENEDITTIS R., p. 507.
39. *Ibidem*, cit. da DE BENEDITTIS, p. 505.
40. CAGNAZZI L., *Saggio sulla popolazione del Regno*. Tomo II, Napoli 1820-1839, p. 110 sgg. riport. da Ricchioni.
41. NARDELLA T., *Serafino Gatti...* op. cit. nota 22, p. 73-74.
42. DEMARCO D., *Il tenore di vita...* op. cit. nota 35, p. 517 sgg.
43. DE BENEDITTIS R., *La Statistica murattiana...* op. cit. nota 11, p. 484.
44. SEN A., *Poverty and Famines, an Essay on Entitlement and Deprivation*. Oxford, Clarendon Press; 1981.
45. JAMES W.P.T. et Al., *Nutrizione e salute. L'alimentazione nella prevenzione in Europa di malattie croniche*. Ed. it. FERRO-LUZZI (a cura di), A. OMS-INN - Milano - McGraw Hill, Libri Italia S.r.l. 1990.

Correspondence should be addressed to:  
Aldo Mariani Costantini, Via di Priscilla 35/1, Roma, I.