

ANNA ESPOSITO  
**Un pastaio tra Napoli e Roma all'inizio del Cinquecento\***

*“Chi mai fosse tra i ghiottoni  
L'inventor dei maccheroni  
Vi son dispute infinite  
Né decisa è ancor la lite”*  
(G. Columbro, *Le muse familiari*,  
in “Molini d'Italia”, 4, 1984)

Il 4 agosto 1515 in casa del notaio romano Bartolomeo Carusi nel rione Ripa e alla presenza di due testimoni, si dava vita ad una società per fare ‘vermicelli’ tra il *providus vir* Angelo “de Naso de Messina de Regno” abitante a Roma nel rione Arenula e il *discretus iuvenis* Ferdinando *Paulilli de Neapoli* ma in realtà anch’egli di origine siciliana, non ancora maggiorenne ma con il consenso del padre Giovanni Battista, il quale davanti al notaio si definiva siciliano e abitante a Napoli. La società doveva durare un anno a partire dal momento che il “cippus ... aptus ad faciendum vermicellos” – di proprietà di Ferdinando e ancora collocato a Napoli – sarebbe stato portato a Roma.

Questi i patti sottoscritti: Angelo avrebbe dovuto far trasportare il “cippo” da Napoli a Roma a sue spese, che però gli sarebbero state ripagate dal giovane una volta che senza danni l’attrezzo fosse giunto nell’Urbe. Mentre Ferdinando s’impegnava a mettere nell’impresa tutte le masserizie necessarie per esercitare la predetta arte, Angelo da parte sua era tenuto a fornire almeno 10 ducati di farina per fare i vermicelli. Inoltre, com’era piuttosto consueto nei contratti societari, i due soci s’impegnavano a dividere a metà ogni perdita e guadagno e a fare i conti ogni mese; nell’eventualità di dover eseguire delle riparazioni *in dictis ingeniis*, queste dovevano essere fatte e pagate *de communi*. Infine promettevano entrambi di non richiedere prima del tempo la divisione della società se non di comune accordo<sup>1</sup>.

Nonostante la sua sinteticità e pur tacendo alcuni importanti elementi come la qualità della pasta – fresca o secca – che si voleva produrre, la localizzazione della bottega dove doveva essere svolta l’attività, il prezzo di vendita del prodotto, questo documento si presenta di particolare interesse per diversi aspetti. In primo luogo si deve sottolineare la “rarietà” nel panorama della documentazione notarile romana: infatti – alla luce delle informazioni finora raccolte – risulta il contratto più antico relativo alla produzione a Roma della pasta di tipo artigianale (e non più solo

---

\* Ho discusso alcune delle problematiche di questo documento con Massimo Montanari, che ringrazio per la sua gentilezza e disponibilità. Il saggio è pubblicato, con il titolo *Un contratto del 1515 “per fare la pasta” (ovvero Nando tra Napoli e Roma)*, in *Ludrica per Paola Farenga*, a cura di M. CHIABÒ, M. GARGANO, A. MODIGLIANI, Roma - Roma nel Rinascimento, 2009, pp. 35-41 .

<sup>1</sup> Archivio di Stato di Roma, *Collegio dei Notai Capitolini*, nr. 505, not. *Bartholomeus de Carusis*, c. 342r-v.

domestica<sup>2</sup>), che dovette diffondersi proprio nel corso dei decenni seguenti. Infatti nelle fonti romane del '400 non si è finora trovata traccia di artigiani denominati “vermicellari” né di botteghe destinate all’esercizio di quest’arte<sup>3</sup>. Peraltro nella *Descriptio Urbis* del 1527 – il primo censimento che rimane per Roma – è indicato un solo individuo con la peculiare qualifica di *vermichero*, non a caso un siciliano: “Cristoforo siciliano vermichero” abitante nel rione Arenula, mentre nel cosiddetto “censimento di papa Leone X” del 1517, purtroppo mutilo di un’ampia porzione di testo, non vi è nessuna menzione di questo tipo di artigiani<sup>4</sup>. Ciò non significa naturalmente che a Roma non si conoscesse o non si consumasse la pasta nelle sue varie forme, ma solo che questo alimento, oltre alla produzione domestica, era preparato da altre categorie artigianali, in special modo dai fornai, e che non aveva ancora avuto una sua specifica ‘professionalizzazione’.

Vale la pena di seguire brevemente le tappe della contrastata affermazione dei vermicellari sulla piazza romana a discapito dei fornai e panettieri, che fino ad allora avevano prodotto oltre al pane, anche paste di vario formato. Ciò è possibile attraverso le tarde normative statutarie delle due arti<sup>5</sup>, che però conservano anche la documentazione delle sentenze emanate nel corso del tempo in merito alla produzione delle paste alimentari da parte di diverse autorità competenti. I vermicellari, costituiti in corporazione già a metà '500, risultano subito in forte contrasto con i fornai per avere l’esclusiva nella produzione di paste alimentari, contrasto che si trascinerà nel tempo con alterna fortuna. Infatti se dapprima fu l’arte dei fornai a conservare la possibilità di “conficere et fieri facere vermicellos, lasagnas, tagliolinos et alia laboreria paste” senza per questo essere “subiectos arte vermicellariorum Urbis”, come si legge nella sentenza emanata dai Conservatori nel novembre 1558<sup>6</sup>, e ribadita il 3 marzo 1598 dall’avvocato del Popolo romano Coronato Planca degli

---

<sup>2</sup> Ecco ad esempio la ricetta dei vermicelli che Maestro Martino scrive nel suo ricettario quattrocentesco: “distempera la pasta et filala sottile rompendola a pezoli peccini con le dita a modo di vermicelli, et poneli a seccare al sole” (cfr. MAESTRO MARTINO, *Libro de arte coquinaria*, in *L’arte della cucina in Italia*, a cura di E. FACCIOLO, Torino 1987, pp. 131-218: 158, cit. in A. CAPATTI - M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari 2008 [I ed. Roma-Bari 1999], p. 62), ricetta ripresa da Bartolomeo Platina e inserita nel suo *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. FACCIOLO, Torino 1985, p. 164 nr. 235.

<sup>3</sup> Si cfr. A. MODIGLIANI, *Mercati, botteghe e spazi di commercio a Roma tra Medioevo ed età moderna*, Roma 1998.

<sup>4</sup> Il censimento – edito per la prima volta con molte incomprensioni da D. GNOLI (“*Descriptio Urbis*” o *Censimento della popolazione di Roma avanti il Sacco Borbonico*, in *Archivio della Società Romana di Storia Patria*, 17 (1894), pp. 335-719 – è stato riedito da E. LEE (*Descriptio Urbis. The Roman Census of 1527*, Roma 1985) e da lui recentemente ripubblicato, insieme all’edizione del *Census* del 1517, in *Habitatores in Urbe. The Population of Renaissance Rome/La Popolazione di Roma nel Rinascimento*, ed. by E. LEE, Roma 2006, pp. 119-275, con corredo di indici informatici, tra cui quelli onomastici. Il nostro Cristoforo è il nr. 5912 della *Descriptio*.

<sup>5</sup> Per l’arte dei fornai e panettieri rimane lo statuto del 1552, corredato da decreti e sentenze fino al 1645, mentre per i vermicellari è disponibile lo statuto approvato nel 1728, ma contenente anche editti e decreti precedenti, cfr. le rispettive schede inserite nel CD-Rom *Fonti e testi per la storia del lavoro a Roma in età moderna*, a cura di G. MENTONELLI, P. PAVAN, C.M. TRAVAGLINI, supplemento a *Roma moderna e contemporanea*, VI/3 (sett.-dic. 1998), nr. monografico su *Corporazioni e gruppi professionali a Roma tra XVI e XIX secolo*, a cura di C.M. TRAVAGLINI.

<sup>6</sup> Sulla controversia tra l’arte dei vermicellari e quella dei fornai e la sentenza dei Conservatori *alme Urbis*, cfr. gli *Statuti dell’Università et arte de fornari et panettieri dell’alma città di Roma*, Roma, Archivio Storico Capitolino, *Cam. Ap.*, cred. XI, t. 66, cc. 17r-19r.

Incoronati<sup>7</sup>, nel 1608 il prefetto dell'Annona, Innocenzo Malvasia, *ad tollendum controversias et dissentiones que quotidie oriuntur inter universitates pistorum et vermicellariorum Urbis*, pubblicò una sentenza che cercava di far quadrare il cerchio dei contrastanti interessi corporativi: tutti i fornai che avessero voluto “torcolare vermicellariorum recipere” erano tenuti a richiedere una lettera patente dall’arte dei vermicellari, viceversa i vermicellari che avessero voluto “conficere et vendere ... panem – ut dicitur – a bajocco seu a decina”, avrebbero dovuto avere licenza dal prefetto dell’Annona e richiedere una lettera patente dall’università dei fornai, eccetto se avessero voluto produrre il pane detto “pastoreccio” e “lavorare di pasta a braccio”<sup>8</sup>. Anche questa salomonica sentenza non dovette metter fine alle liti se nel 1640 ben due editti del cardinal camerlengo dovettero ribadire il divieto per fornai e ciambellani di produrre e vendere prodotti pertinenti ai vermicellari<sup>9</sup>, che qualche anno dopo saranno nuovamente messi in crisi da un breve di papa Innocenzo X, il quale in risposta ad una supplica dei fornai, riconosceva loro la facoltà di confezionare vermicelli e altri generi di pasta, senza sottostare alla corporazione dei vermicellari<sup>10</sup>.

Ma torniamo al nostro contratto e prendiamo in considerazione le informazioni che fornisce sia sugli operatori/imprenditori sia sull’attrezzatura necessaria per il lavoro.

I due attori di questa società hanno in comune la regione di provenienza, la Sicilia, che gli storici dell’alimentazione<sup>11</sup> hanno identificato come una delle principali zone di produzione e di commercializzazione della pasta secca. Angelo fornisce al notaio delle indicazioni antropo-toponomastiche piuttosto precise: è un uomo originario di Naso, un piccolo paese del territorio di Messina, ed abita a Roma nel rione Arenula, probabilmente da non molto tempo vista la precisione con cui ricorda il luogo di cui è originario. Ferdinando *Paulilli* invece è un giovane ancora minorenni che si definisce *de Neapoli*, città dove forse è nato ma dove è sicuramente residente insieme al padre, Giovanni Battista, il quale – presente all’atto, a cui dà il suo consenso – si dichiara per l’appunto siciliano.

Ma il vero protagonista ed elemento chiave del nostro documento è il *cippus ad faciendum vermicellos*, che ritengo possa identificarsi con un prototipo del torchio dei pastai, strumento che a Napoli – dove finora si riteneva “inventato” verso la fine del ’500 - verrà chiamato *u’ngegno* e che rivoluzionerà il procedimento della lavorazione della pasta, fino ad allora fatta con la sola forza

---

<sup>7</sup> *Ivi*, cc. 34v-37r.

<sup>8</sup> Cfr. *Statuti dell’università dei vermicellari di Roma*, Roma, Archivio Storico Capitolino, *Cam. Ap.*, cred. XI, t. 59, cc. 15v-17v.

<sup>9</sup> *Ibid.*, cc. 17v-21v: editti del 4 giugno e del 22 novembre 1640.

<sup>10</sup> *Statuti dell’Università et arte de fornari cit.*, cc. 41r-42v.

<sup>11</sup> Cfr. E. SERENI, *I napoletani da mangia foglia a mangia maccheroni*, in *ID.*, *Terra nuova e buoi rossi*, Torino 1981, pp. 292-371; CAPATTI - MONTANARI, *La cucina italiana cit.*, in particolare pp. 59-74; S. SERVENTI - F. SABBAN, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, tr. it., Roma-Bari 2000.

delle mani<sup>12</sup>. In realtà il congegno non viene descritto nell'atto, dove però si fa riferimento ad un oggetto, certamente di un certo ingombro tanto è vero che per il suo trasporto da Napoli a Roma Angelo s'impegnava a farsi carico in prima battuta delle spese vive e dei rischi del viaggio via mare, e di una certa complessità se si prevedono possibili guasti *in dictis ingeniis* da riparare a spese comuni. Questo oggetto, che avrebbe costituito una vera novità sulla piazza romana, insieme alla professionalità di Ferdinando nell'usarlo<sup>13</sup>, doveva essere l'elemento di punta per dare vita ad un'impresa economica di successo, forse sulla scia di esperienze dello stesso tipo già realizzate a Napoli, città per la quale peraltro le testimonianze sull'uso dell'*ingegno* sono più tarde rispetto al nostro documento, che sposta quindi indietro il termine *ante quem* per il suo uso anche in questa città.

Resta da chiedersi come era fatto questo 'marchingegno', che – com'è stato osservato<sup>14</sup> – funzionava secondo il principio del torchio per il vino, poi adattato alla lavorazione della pasta. Purtroppo non esistono descrizioni della prima generazione di torchi. Da quelle più tarde apprendiamo che questo apparecchio era essenzialmente costituito da un cilindro di legno ricavato da un unico blocco d'albero, un grosso tronco di rovere o di quercia, unito da chiavettoni e rivestito all'interno da una lastra di rame, con un pistone a vite – azionato da una leva collegata ad un verricello verticale manovrato da uno o più addetti – che spingeva a pressione l'impasto verso il fondo, dove prima dei fili e dopo una trafila davano forma ai maccheroni<sup>15</sup>. Dunque un attrezzo di dimensioni e peso piuttosto consistenti, il cui possesso costituirà, a Roma come a Napoli, la condizione essenziale per poter diventare membro dell'arte dei vermicellari<sup>16</sup>.

Se Ferdinando era colui che avrebbe dovuto portare avanti la lavorazione della pasta con il nuovo strumento, Angelo si faceva carico di procurare la materia prima, ovvero la farina, in una quantità corrispondente – nel corso di un anno – ad una spesa di almeno 10 ducati. Anche su questo prodotto il contratto non precisa se si tratta della costosa farina di semola, adatta alla pasta secca normalmente destinata all'esportazione, o della farina di grano tenero usata per la pasta fresca, e non siamo in possesso di dati seriali del prezzo del grano per i primi decenni del '500 per poter avere almeno un'idea della quantità di farina che i due soci prevedevano di utilizzare e quindi anche del volume della produzione di vermicelli e altro tipo di pasta della loro bottega. Realisticamente si può ritenere che Angelo e Ferdinando volessero produrre pasta fresca o semi-secca, destinata ad una

---

<sup>12</sup> A. ABENANTE, *Maccaronari*, Napoli 2002, pp. 21-23.

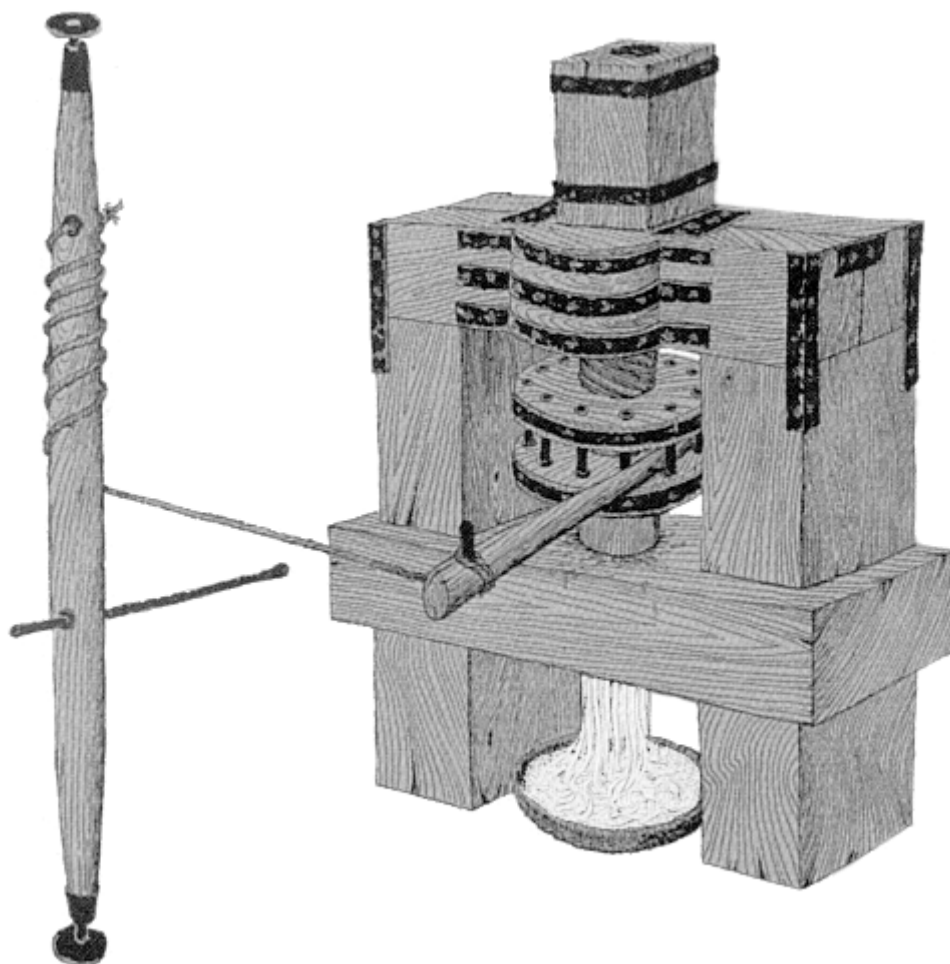
<sup>13</sup> Ferdinando s'impegna di fornire anche tutte le masserizie necessarie all'esercizio dell'arte. L'attrezzatura per fare la pasta si limitava spesso alla tavola o madia, al mattarello, ai telai per l'essiccazione, a qualche coltello e, in certi casi, ai ferri per i maccheroni; più rara era nelle botteghe dei pastai la presenza di un apparecchio che permetteva di eseguire il lungo e pesante lavoro d'impastatura. Si tratta della 'briga', la forma arcaica della gramola a stanga, cfr. SERVENTI - SABBAN, *La pasta* cit., p. 83.

<sup>14</sup> *Ibid.*, p. 110.

<sup>15</sup> ABENANTE, *Maccaronari* cit., p. 23.

<sup>16</sup> Per Roma, cfr. gli statuti citati a nota 8, per Napoli cfr. SERVENTI - SABBAN, *La pasta* cit., p. 111.

clientela locale e quindi senza bisogno di una essiccazione lunga e totale, come facevano da tempo i cosiddetti lasagnari, diffusi un po' in tutta Italia, "essenzialmente piccoli bottegai che molto spesso esercitavano contemporaneamente l'attività di fornai ... smaltendo al minuto il frutto del loro lavoro quotidiano"<sup>17</sup>. La novità - nel caso che stiamo esaminando - era costituita dall'introduzione di questo 'nuovo' apparecchio, che avrebbe dovuto velocizzare il lavoro e permettere una maggiore produzione in minor tempo di quella che sarebbe poi stata chiamata la "pasta d'ingegno".



Torchio in legno detto 'o' ngegno  
(da A. ABENANTE, *Maccaronari*, Napoli 2002, p. 123)

---

<sup>17</sup> *Ibid.*, p. 72.

\*\*\*

Società per produrre vermicelli

1515 agosto 4

(Archivio di Stato di Roma, *Collegio dei Notai Capitolini* 505, *Bartholomeus de Carusis*, c. 342r-v)

Indictione tertia mensis augusti die IIII 1515

In presentia mei notarii et testium infrascriptorum etc., personaliter constitutus providus vir Angelus de Naso de Messina de Regno habitator Urbis in regione Arenule parte ex una et discretus iuvenis Ferdinandus Paulilli de Neapoli asserens se esse minorem XX annorum, cum consensu, presentia etc. Iohannis Baptiste Paulilli eius patris siciliani habitatoris Neapoli presentis, consentientis etc., qui Ferdinandus in quantum ad hec in presenti instrumento contempta renunciavit sue minoris<sup>a</sup> etatis et promisit etc. restitutionem aliquam in integrum non petere; qui sponte etc. omni meliori modo etc. convenerunt se insimul vicissim ad infrascriptam societatem<sup>b</sup> vermicellorum pro uno anno proxime futuro incipiendo incontinenti, quod cippum ipsius Ferdinandi aptum ad faciendum vermicellos – quod est Neapoli – erit hic in Urbe et ut sequitur fiendo cum pactis etc. inter eosdem conventis, quod dictus Angelus teneatur dictum cippum transportare seu transportari facere de Neapoli ad Urbem suis sumptibus et expensis, reservatis periculis maris, et dicte expense per eum facte (sic!) in conducendo dictum cippum<sup>c</sup> dictus Ferdinandus teneatur restituere dicto Angelo hic in Urbe. Et dictus Ferdinandus teneatur inponere omnes massaritas aptas ad dictam artem seu exercitium exercendam durante dicta societate et e converso dictus Angelus teneatur durante dicta societate<sup>d</sup> non permittere quod deficiant ducatos (sic!) decem ad minus in farina pro faciendis dictis vermicellis<sup>e</sup>. Et omne lucrum seu perditam fiendam in dicta societate – de qua Deus avertat – dividere<sup>f</sup> simul ad medium et quolibet mense facere bonum computum inter eos et in eventum quod opus esset actare aliquid in dictis ingeniis pro dicta arte exercenda, quod teneantur insimul et de communi actare. Et promiserunt durante dicto tempore dicte societatis divisionem aliquam non petere et uno (sic!) alteri et e converso, nisi de voluntate ipsarum partium sub pena XXV ducatorum / applicandorum<sup>g</sup> pro medietate pretii predicta observanti et pro alia medietate Camere Urbis et mihi notario presenti ac vice et nomine dicte Camere et partis, que pena etc. pro qua pena ac etiam pro omnibus damnis de quibus quidem damnis sic actum fuit pro quibus omnibus et singulis observandis etc. obligaverunt sese in forma iuris valida et voluerunt pro predictis posse cogi etc. coram quocumque iudice etc. diebus feriatis et non, quibus renuntiaverunt expresse etc., renuntiaverunt etc., iuraverunt etc., rogaverunt etc.

Actum Rome in regione Ripe in domo mei notarii, presentibus Cathalano Moresco aromatario de regione Arenule et Nicolao Straballato notario de regione Santi Angeli testibus etc.

---

<sup>a</sup> Minotitatis *ms.*

<sup>b</sup> *Segue parola depennata*

<sup>c</sup> *Segue depennato* intelligantur pro parte capitali

<sup>d</sup> *Segue depennato* ducatos decem

<sup>e</sup> *Segue depennato* cum pactum

<sup>f</sup> *Segue parola cancellata*

<sup>g</sup> *Precede* ducatorum