

Stefano Levati

## IL MESTIERE DELL'OSTE TRA MIGRAZIONE E RADICAMENTO: IL CASO DEI "BRUGNONI" MILANESI TRA SETTE E OTTOCENTO\*

DOI 10.19229/1828-230X/5052020

**SOMMARIO:** *L'articolo intende indagare la fisionomia sociale di una categoria di operatori particolarmente numerosa ed importante per il ruolo di intermediario che svolse nel corso di tutta l'età moderna, quella degli osti. Quello che emerge dall'indagine è la condizione di "forestiero" di coloro che, nelle varie città, si trovarono a esercitare questo mestiere. Proprio per questa loro condizioni svolsero a lungo un ruolo importante all'interno delle catene migratorie e nella diffusione della stessa professioni tra i conterranei. In particolare ci si sofferma sulla vicenda degli immigrati ticinesi diretti a Milano, dove avviarono una serie articolata di attività nel mondo della ristorazione prima e della ospitalità poi, contribuendo in maniera significativa alla trasformazione delle tradizionali osterie in moderni alberghi che iniziarono a diffondersi rapidamente nella Milano dei primi del XIX secolo.*

**PAROLE CHIAVE:** *vino, osti, immigrazione, integrazione, accoglienza.*

**INNKEEPERS: MIGRATION AND ROOTING. THE CASE OF MILANESE "BRUGNONI" BETWEEN THE EIGHTEENTH AND THE NINETEENTH CENTURIES**

**ABSTRACT:** *This paper examines the social profile of the professional category of innkeepers, particularly widespread and important because of the mediating role they played throughout the Modern Age. The result of this study points out how innkeepers were mainly foreigners in the cities and towns where they worked in; as a consequence they both catalysed the migratory fluxes and offered support for the emigrants from their birthplaces. In particular, we focus on the fortune and troubles of immigrants from Ticino (Southern Switzerland) in Milan, where they began working in inns and later giving birth to modern hotels. Their contribution is shown in this paper to have been seminal to the development of a modern system of hospitality in the first half of the Nineteenth century.*

**KEYWORDS:** *wine, innkeepers, immigration, integration, hospitality.*

### **1. L'importanza del vino nella società italiana d'antico regime**

Gli studi che si sono occupati di indagare la società e l'alimentazione dell'Europa dell'età moderna hanno ormai da tempo maturato la convinzione che il vino abbia avuto un ruolo primario nelle società, sia sotto il profilo simbolico – si pensi alla sorpresa dei conquistadores nel non trovare vigne nel nuovo mondo e sul dubbio che ciò ingenerò in loro rispetto alla volontà divina di colonizzare quelle terre proprio in virtù dell'assenza di un elemento basilare per la celebra-

\* Relazione presentata al convegno *Viti&Vini 2015, La vite e il vino nella nostra cultura, con uno sguardo a Ticino, Vallese e Valtellina*, tenutosi a Milano il 24 e 25 settembre 2015.

Abbreviazioni utilizzate: Asmi = Archivio di Stato di Milano; Asti = Archivio Storico del Ticino; Ascmi = . Archivio Storico civico di Milano.

zione dell'eucarestia<sup>1</sup> – che squisitamente alimentare. Nella società europea del passato il vino non era considerato né un lusso né un vizio, ma una componente importante della dieta, in grado di arricchire un regime alimentare altrimenti monotono e insoddisfacente. Il vino, infatti, era innanzi tutto un alimento indispensabile all'interno della povera dieta delle popolazioni europee dell'età moderna. Per questo motivo era quasi sempre presente nei salari che prevedessero il vitto, per quanto la paga potesse essere esigua e il cibo scarso, ed era sistematicamente contemplato nei regimi dietetici degli istituti assistenziali e degli ospedali<sup>2</sup>.

Ancor più dei parziali ed incerti dati statistici disponibili per alcune città, che indicano consumi pro capite oscillanti tra il mezzo litro e il litro e mezzo giornaliero<sup>3</sup>, ciò che dimostra l'importanza del vino nella vita quotidiana del passato è la continua preoccupazione delle magistrature annonarie di garantirne, insieme al pane e alla carne, un adeguato approvvigionamento, sia in termini di quantità che di prezzo. A partire dall'età moderna le questioni annonarie divennero sempre più centrali nelle politiche statali a prescindere da possibili difficoltà congiunturali: cessarono cioè di essere un problema straordinario per divenire una preoccupazione quotidiana, con l'obiettivo di spegnere sul nascere qualsiasi malessere legato al venir meno di prodotti considerati indispensabili o all'aumento dei loro prezzi<sup>4</sup>. A titolo d'esempio possiamo citare il fatto che il Vicario di Torino, massima autorità

<sup>1</sup> A.W. Crosby, *Lo scambio colombiano. Conseguenze biologiche e culturali del 1492*, Einaudi, Torino 1992, p. 5. Sul significato simbolico del vino nella liturgia cristiana, cfr. M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari 1993.

<sup>2</sup> Cfr. M. Berengo, *La società veneta alla fine del settecento*, Sansoni, Firenze, 1957, p. 84; F. Della Peruta, *La società lombarda tra il 1815 e l'Unità: l'alimentazione e l'abitazione*, in Id., *Società e classi popolari nell'Italia dell'ottocento*, Epos, Palermo 1985, p. 170.

<sup>3</sup> S. Levati, *Il commercio del vino tra Milano e il Piemonte nella seconda metà del settecento*, in R. Comba (a cura di), *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, Famija Albèisa, Alba-Cuneo 1992, pp. 491-505, in particolare p. 491-493; D. Balani, *Il commercio del vino nella Torino sei-settecentesca*, *ibidem* pp. 439-459, in specie p. 454 e L. Picco, *Un viaggiatore in incognito: il vino piemontese tra 500 e 700*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna*, convegno di studi, Greve in Chianti, 21-24 maggio 1987, Accademia economico-agraria dei georgofili, Firenze 1988, pp. 235-266, in particolare p. 249 e 265. Altri dati sono forniti per Venezia da U. Tucci, *Commercio e consumo del vino a Venezia in età moderna*, in *Il vino nell'economia e nella società italiana medioevale e moderna* cit., pp. 185-202 e per Genova da P. Massa, *Approvvigionamento e distribuzione controllata del vino: alcuni esempi nella Liguria dell'età moderna*, in M. Da Passano, A. Mattone, F. Mele, P.F. Simula (a cura di), *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, 2 voll., Carocci, Roma 2000, vol. I, pp. 501-529, p. 504.

<sup>4</sup> L. Parziale, *Nutrire la città. Produzione e commercio alimentare a Milano tra cinque e seicento*, FrancoAngeli, Milano 2009, p. 88.

municipale, per far fronte ai gravi problemi alimentari sofferti dalla città in conseguenza della Guerra di Successione austriaca (1740-1748), si diceva convinto che i generi «li più necessari per il vivere umano fossero il grano e il vino» e che su di essi si sarebbero dovuti concentrare gli sforzi delle autorità<sup>5</sup>. Una trentina d'anni più tardi, nel 1781, il ministro plenipotenziario della Lombardia austriaca, il conte di Kaunitz, bocciò un progetto teso a limitare l'approvvigionamento di vino dal vicino Piemonte e il conseguente deficit nel bilancio commerciale, sostenendo che «il popolo soffrirebbe un sensibile aggravio su di un articolo di quasi prima necessità»<sup>6</sup>.

Altra prova della rilevanza assunta dal vino è il considerevole numero di bettole e osterie presenti nelle città italiane. A Schio, un borgo di tremila anime nel vicentino, agli inizi del XVIII secolo si contavano 6 osterie e ben 25 bettole, mentre a Como sul finire del XIV secolo, quando la città contava circa 9.000 anime, erano attive almeno un'ottantina di osterie<sup>7</sup>. A Milano, invece, all'inizio del Seicento risultavano legalmente aperte 89 osterie, mentre alla metà del secolo successivo gli osti e bettolinieri immatricolati nella corporazione erano 103, a cui dobbiamo aggiungere almeno altri 89 mercanti di vino<sup>8</sup>. Alla fine degli anni venti dell'ottocento, quando il capoluogo lombardo sfiorava ormai i 130.000 abitanti, i negozianti di vino registrati nelle Guide commerciali della città erano saliti a 442, mentre osti, trattori e locandieri ammontavano a 447<sup>9</sup>.

A Cremona ai primi dell'ottocento i rivenditori di vino erano più di 110, in prevalenza dettaglianti, dato che solo una decina operava all'ingrosso. A questi si devono aggiungere almeno un'altra sessantina di osti e ostesse, per un totale di circa 170 "addetti" su una

<sup>5</sup> D. Balani, *Il commercio del vino nella Torino sei-settecentesca* cit., p. 439.

<sup>6</sup> Asmi, *finanza*, p.a., cart. 1116, Vienna 11 giugno 1781, lettera di Kaunitz a Firmian.

<sup>7</sup> G. Pozzolo, *Notizie della terra di Schio dall'anno 1712 al 1714*, in *Schio e territorio. Tre cronache*, Stabilimento Prosperini, Padova 1876, p. 15.

S. Duvia, «Restati eran thodeschi in su l'hospicio». *Il ruolo degli osti in una città di confine (Como, secoli XV-XVI)*, Unicopli, Milano 2010, p. 29.

<sup>8</sup> Vedi M. Romani, *Produzione e commercio dei vini in Lombardia nei secoli XVIII e XIX*, «Annales cisalpines d'histoire sociale», n. 3, pp. 514-539, in particolare p. 531, ora anche in Id., *Aspetti e problemi di storia economica lombarda nei secoli XVIII e XIX. Scritti riediti in memoria*, Milano, Vita e pensiero 1974, pp. 514-539. Sulla base del notificato dei trafficanti di Milano del 1768 il numero delle sole osterie che offrivano anche alloggio in città erano 95. Cfr. L. Mocarelli, «Si comprende che è un gran cittadone». *Milano nei resoconti di viaggio e nelle guide settecentesche*, in P. Battilani, D. Strangio (a cura di), *Il turismo e le città tra XVIII e XXI secolo: Italia e Spagna due modelli a confronto*, FrancoAngeli, Milano 2007, pp. 397-412, in particolare pp. 398-399.

<sup>9</sup> M. Romani, *Produzione e commercio dei vini in Lombardia nei secoli XVIII e XIX* cit., p. 531.

popolazione di nemmeno 30.000 abitanti. Questi numeri possono apparire elevati se rapportati ai giorni nostri, ma così non doveva essere per una realtà d'antico regime: a Piacenza nel 1828, su una popolazione di 30.000 abitanti, si contavano 123 rivenditori di vino e 75 di liquori, mentre a Parma nel 1835 erano attive più di 200 rivendite di vino al minuto e bettole su un totale di 800 ditte commerciali registrate presso la locale Camera di commercio<sup>10</sup>.

Se il proliferare degli esercizi destinati alla vendita e alla degustazione del vino indica in maniera inequivocabile la diffusione del suo consumo nelle città, suggerisce altresì l'importanza assunta dalle osterie nella vita sociale del passato. Luogo di incontro e di sociabilità per eccellenza dei lavoratori, ma non solo, se prestiamo fede al variegato mondo che anima i *Brindes* di Carlo Porta ancora agli inizi del XIX secolo, fin dal medioevo le osterie avevano infatti svolto una serie di altre funzioni, *in primis* quella di offrire ospitalità agli stranieri che giungevano in città. L'oste non si limitava quasi mai a fornire soltanto vitto e alloggio ai nuovi venuti, ma offriva loro anche altri servizi: «oltre allo stallaggio dei cavalli, degli asini e dei muli, egli è sovente autorizzato a compravenderli; tiene il deposito delle merci che il mercante ha portato con sé, ha acquisito sul posto, o ha commissionato da fuori e son pervenute in sua assenza; concede prestiti e dà mallevatorie sulla piazza dov'è ben conosciuto, mentre il suo avventore ha ancora bisogno di tempo per rendersi noto e acquistare fama di persona solvibile. Oltre ad assistere agli affari stipulati nel suo locale... funge da testimone e, talora da arbitro»<sup>11</sup>.

Gli osti si trasformavano quindi di volta in volta in interpreti, intermediari e addirittura collaboratori dei loro clienti. Nel caso comasco, ad esempio, gli osti divennero veri e propri referenti per i mercanti di origine tedesca che si muovevano lungo gli itinerari che dalla pianura padana risalivano il lago per inoltrarsi sui mercati d'oltralpe<sup>12</sup>. La centralità assunta dalle osterie come luogo d'incontro e di riferimento per gli "stranieri" che giungevano in città, mercanti o vagabondi che fossero, suscitò da subito l'attenzione e l'interesse

<sup>10</sup> Cfr. S. Levati, *Cremona dalla Restaurazione all'Unità: una città in lento mutamento*, in G. Chittolini (a cura di), *Storia di Cremona*, vol. III, *Dalla restaurazione all'età giolittiana*, a cura di M.L. Betri, Banca Cremonese, Cremona 2005, pp. 2-43; Id., *La lenta e tortuosa via alla modernità: la società piacentina tra ancien régime ed unità*, in A. Moioli (a cura di), *Storia economica e sociale di Piacenza*, vol. II, *Dai Borbone alla vigilia dell'Unità d'Italia (1732-1861)*, Tip. L.E.Co, Piacenza 2011, pp. 199-261.

<sup>11</sup> M. Berengo, *L'Europa delle città. Il volto della società urbana europea tra medioevo ed età moderna*, Einaudi, Torino 1999, pp. 517-518.

<sup>12</sup> S. Duvia, «*Restati eran thodeschi in su l'hospicio*» cit., p. 59 sgg

delle autorità municipali e statali, che addossarono ai gestori specifici compiti di natura fiscale e poliziesca: costoro «doveva[no] svolgere un ruolo di controllo sulle merci e sulle persone che alloggiava[no], al fine di evitare frodi fiscali e problemi all'ordine pubblico»<sup>13</sup>. Compiti di cui sarebbero rimasti investiti anche nel corso dell'età moderna: le gride spagnole, così ben utilizzate da Manzoni ne *I promessi sposi*, impongono espressamente la registrazione e la denuncia di tutti gli avventori ospitati nelle osterie e nelle locande cittadine; sul piano fiscale, invece, l'attenzione delle autorità si concentrò soprattutto sull'imposizione di imposte sul consumo e sul commercio del vino, che nel milanese voleva dire soprattutto dazio del "bollino" o "foglietta" e imbottato.

È risaputo che le birrerie cittadine dell'Inghilterra cinque-seicentesca svolgevano anche un'importante ruolo come agenzie di collocamento: non abbiamo testimonianze del fatto che ciò avvenisse anche in Italia, ma non ci sorprenderemmo affatto che operassero anche in quel settore<sup>14</sup>.

Nel suo complesso, dunque, l'attività degli osti risulta essere estremamente variegata e collocata al centro di un importante fascio di relazioni e di interessi che fanno dell'oste una figura tutt'altro che marginale nella società d'antico regime<sup>15</sup>. In particolar modo, sia per le sue origini che per le sue mansioni, l'oste sembra aver giocato un ruolo strategico all'interno delle catene migratorie e più in generale nei meccanismi di assorbimento e integrazione delle manovalanze che giungevano continuamente nelle città italiane dell'Italia settentrionale dal contado e dall'arco alpino ad alimentare un mercato del lavoro perennemente affamato di nuove braccia; insomma un importante intermediario tra la città e coloro – o almeno una parte di essi – che vi giungevano dall'esterno<sup>16</sup>. Chi meglio di un immigrato per questo mestiere?<sup>17</sup>

<sup>13</sup> Ivi, p. 21.

<sup>14</sup> P. Clark, *Migrants in the city: the process of social adaptations in English towns*, in P. Clark, D. Souden (a cura di), *Migrations in society in Early modern England*, Hutchinson, London 1987, pp. 267-291.

<sup>15</sup> Cfr. S. Levati, *Vino, osti e osterie nell'Italia centro-settentrionale tra XVIII e XIX secolo*, in M. Cavallera, S.A. Conca, B.A. Raviola (a cura di), *Le vie del cibo. Italia settentrionale (secc. XVI-XX)*, Carocci, Roma 2019, pp. 235-250.

<sup>16</sup> Cfr. D. Roche, *Il popolo di Parigi*, il Mulino, Bologna, 1986, pp. 356-365 e Id., *La ville promise: mobilité et accueil à Paris (fin 17.-début 19. siècle)*, sous la direction de D. Roche, Fayard, Paris 2000. Ovviamente questo non esclude che anche altre categorie potessero svolgere un analogo ruolo, ma certo non in maniera così sistematica.

<sup>17</sup> Questa è l'ipotesi formulata da Carlo M. Belfanti nel suo studio su *Immigrazione ed economia urbana a Mantova fra sei e settecento*, FrancoAngeli, Milano 1994, pp. 62-63, in cui dedica alcune interessanti pagine agli osti. Qualche prima considerazione su

## 2. Le origini degli osti

Le non molte informazioni e testimonianze di cui disponiamo riguardanti l'Italia settentrionale lasciano intravedere uno stretto legame tra alcuni flussi migratori e l'esercizio di attività collegate al commercio dei vini. Studiando l'emigrazione a Torino nel corso del XVIII secolo, ad esempio, Giovanni Levi segnala la forte caratterizzazione professionale dei numerosi migranti provenienti da Viù, nella Valle di Lanzo, che giungevano in città per praticare tre professioni: operai di fatica (servi, facchini...), brentadori (facchini che trasportavano vino con le brente che portavano in spalla) e osti<sup>18</sup>. Tre mestieri che disegnano quasi una precisa gerarchia del successo del migrante: manodopera generica, addetti al trasporto del vino e, infine, dopo essersi impraticati del mestiere, aver conosciuto le reti di approvvigionamenti e aver messo da parte qualche soldo, mescitori di vino. Nella Genova cinquecentesca, accanto ai facchini del porto, la presenza «più dirompente» di lavoratori immigranti in città era rappresentata dalla rete «dei tavernieri e degli osti che congiunge, da occidente a oriente, centri del lughinese (Melide, Cressogno, Casasco), del Comasco (Menaggio, Rezzonico, Mandello, ecc.), Brembill[a] nel Bergamasco e che ha nel milanese (Senago) un'ulteriore propaggine»<sup>19</sup>. «Ancora nel 1556 tra le 47 osterie autorizzate ad accogliere forestieri extra-Dominio non poche ripetono cognomi di Lombardi già titolari di taverne nel '400»<sup>20</sup>.

Anche nella Mantova studiata da Belfanti la professione di osteria sembra essere una delle attività più praticate dai migranti. Sulla base di due censimenti avviati dalle autorità gonzaghesche sugli stranieri residenti in città risulta che «Gli immigrati che svolgono questa attività sono 32 [su 2642 immigrati] nel 1658 e 27 [su 626] nel 1712: non si ha la possibilità di confrontare questa cifra con il numero complessivo delle osterie esistenti in città, ma il dato sembra significativo», di una forte relazione tra mestiere e migrazione<sup>21</sup>. Quanto alla provenienza, circa un quarto era originario del Trentino, area

questo tema ho espresso in *Vino, osti e osterie nell'Italia centro-settentrionale tra XVIII e XIX secolo* cit., pp. 235-247.

<sup>18</sup> G. Levi, *Centro e periferia di uno stato assoluto. Tre saggi su Piemonte e Liguria in età moderna*, Rosenberg & Sellier, Torino 1985, p. 51.

<sup>19</sup> G. Casarino, *L'immigrazione a Genova di maestranze e apprendisti dell'alta Lombardia (XV-XVI secolo)*, «Bollettino di demografia storica», n. 19, 1993, pp. 93-107, cit. p. 102.

<sup>20</sup> Ivi, p. 95.

<sup>21</sup> C.M. Belfanti, *Immigrazione ed economia urbana* cit., p. 62.

dove la produzione enologica era ben radicata e che lo stesso autore indica come luogo principale di origine degli immigrati mantovani<sup>22</sup>. Egualmente forestieri erano gli osti attivi nella Pavia di fine quattrocento, soprattutto astigiani, piacentini, comaschi e veronesi<sup>23</sup>, e a Como tra quattro e cinquecento, dove incontriamo operatori provenienti da diversi borghi lombardi non eccessivamente distanti dalla città (Vimercate, Monza, Varese, Erba, Alzate), ma anche dalla Valtellina, da Novara e da Verona<sup>24</sup>. Anche nella Toscana tra XV e XVII secolo sono numerosi gli osti originari di altre contrade: a Siena e nel senese nella prima metà del XV secolo oltre che dalla città e dallo Stato di Firenze e da altre città dell'odierna Toscana (Prato, Lucca, Arezzo...) gli osti giungevano da Milano, Perugia, Ascoli, Rimini, Modena e molti dall'area tedesca<sup>25</sup>, mentre a Pisa, tra fine XVI e inizio XVIII secolo, risulta assai numerosa la presenza di "milanesi" e a Roma quella di francesi, avignonesi, svizzeri e, soprattutto, tedeschi<sup>26</sup>.

Tutte queste testimonianze sembrano dunque suffragare l'ipotesi che vede nell'attività di oste una professione tipica dei migranti; indipendentemente dall'origine, era la sua stessa passata condizione di forestiere in cerca di informazioni, consigli, prestiti che lo poneva spesso nelle migliori condizioni possibili per sapere esattamente cosa un avventore poteva aver bisogno nel suo giungere in città, mercante, migrante o vagabondo che fosse. Tuttavia non dobbiamo cadere nell'errore di credere che la professione di oste fosse praticabile da qualsiasi migrante. Come gli studi sulle migrazioni hanno ormai ampiamente dimostrato, i migranti si muovevano spesso seguendo precise catene migratorie caratterizzate da una marcata professionalità che si tendeva a trasmettere di famiglia in famiglia e di generazione in generazione, producendo un fenomeno di forte identità e con-

<sup>22</sup> Gli osti trentini risultano 7 nel censimento del 1658 e 8 nei processetti matrimoniali per l'arco cronologico 1630-1750. Non sono invece rintracciabili dati sull'origine degli altri osti "forestieri". Ivi, pp. 69-70. Una stretta relazione tra attività di vignaioli ed esercizio di osterie sembra riscontrarsi anche tra i migranti umbri diretti a Roma. Cfr. G. Rossi, *Emigrazione umbra nella campagna romana (XVI-XIX secolo)*, in A. Monticone (a cura di), *Poveri in cammino: mobilità e assistenza tra Umbria e Roma in età moderna*, FrancoAngeli, Milano 1993, pp. 165-197, cenni a p. 168 e 186.

<sup>23</sup> R. Crotti, *L'imprenditorialità dell'ospitalità. Mercanti, tavernieri, osti a Pavia nei secoli XII-XV*, in Ead., *Economia e strutture corporative tra medioevo ed età moderna. Il caso Pavese*, Unicopli, Milano 2006, pp. 43-79, in particolare p. 72.

<sup>24</sup> S. Duvia, «Restati eran thodeschi in su l'hospicio» cit., pp. 40-41.

<sup>25</sup> M. Tulliani, *Osti, avventori e malandrini. Alberghi, locande e taverne a Siena e nel suo contado tra trecento e quattrocento*, Protagon Editori Toscani, Siena 1994, p. 112.

<sup>26</sup> R. Mazzei, *Pisa Medicea. L'economia cittadina da Ferdinando I a Cosimo III*, Olshki, Firenze, 1991, pp. 20-21; V.E. Giuntella, *Roma nel settecento*, Cappelli, Roma 1971, p. 77.

tinuità professionale. Una conferma di ciò la si trae dal fatto che generalmente gli osti provenissero da alcune aree ristrette e fortemente specializzate. Saverio Bettinelli nel suo *Dell'entusiasmo delle belle arti*, pubblicato a Milano nel 1769, indicava ad esempio come «Dalle Trepievi [ossia la parte settentrionale del Lago di Como] vanno a stabilirsi mercanti di vino, cantinieri ed osti in una parte, a un'altra si volgono trafficanti di tele, di sete, e da per tutto muratori, capimastri, imbiancatori e tutti formano corpi uniti»<sup>27</sup>. Analogamente abbiamo già avuto occasione di segnalare come l'attività di oste caratterizzasse fortemente le migrazioni stagionali dalla valle di Lanzo, ed in particolare da Viù, verso Torino e dal Trentino verso Mantova.

### 3. Il caso ambrosiano

Anche per Milano il mercato dell'ospitalità e più in generale del commercio del vino appare decisamente caratterizzato dalla presenza di operatori specializzati provenienti da alcune specifiche aree dell'arco alpino che avevano profondi e tradizionali legami con la città. Il termine stesso con cui a inizio ottocento venivano spregiativamente designati gli operatori del settore è quanto mai indicativo di una certa provenienza, per quanto non meglio specificata. Agli inizi del XIX secolo Francesco Cherubini, nel suo *Vocabolario milanese-italiano*<sup>28</sup>, li definiva con il termine di *brugnon* che traduceva con il fiorentino *buzzurro*, affrettandosi a commentare come fosse «Nome di disprezzo che si dà agli osti, ai castagnai ed ai vignaioli tra noi quasi tutti forestieri»<sup>29</sup>. Il termine deriverebbe dalla storpiatura dialettale della Val di Blenio (val de Bregin), nell'odierno Canton Ticino, area che per diverse ragioni ha per secoli gravitato – come ha dimostrato Chiara Orelli – nell'orbita milanese grazie alla «prossimità rispetto ad altre mete, i forti legami che da sempre sono intercorsi tra il capoluogo lombardo e questa periferia alpina, e che appartengono alla storia politica ed economica della zona, e il legame spirituale che fin dal medioevo univa Milano con le vallate superiori, fino quasi alla fine dell'ottocento parte della Diocesi lombarda e ancor oggi legate al rito ambrosiano»<sup>30</sup>.

<sup>27</sup> *Dell'entusiasmo delle belle arti*, Galeazzi, Milano, 1769, citato da C. Cantù, *Storia della città e diocesi di Como*, Le Monnier, Firenze 1856, vol. I, p. 111.

<sup>28</sup> Stamperia Reale, Milano 1814.

<sup>29</sup> Ivi, p. 56.

<sup>30</sup> C. Orelli, *Emigrazione e mestiere: alcuni percorsi d'integrazione nelle città lombarde e toscane di «migranti» dalla Svizzera italiana*, in M. Meriggi, A. Pastore (a cura di), *Le*



Le prime testimonianze della presenza di bleniesi a Milano risalgono al XIV secolo, ma si fanno più consistenti a partire dal periodo sforzesco, quando immigrati originari della val di Blenio risultano impiegati a corte in qualità di cuochi, servi, stallieri, sguatterri e soldati<sup>31</sup>. Solo in un secondo tempo, ossia dalla seconda metà del cinquecento, viene segnalata la loro presenza in qualità di facchini, brentadori, vinai o in attività comunque sia attinenti il commercio del vino. Una specializzazione professionale ormai sufficientemente consolidata da indurre a una marcata associazione tra “bleniesi” e mercanti di vino e tale da rendere “credibile” al divertito lettore i nomi assunti dagli sfaccendati poeti dell'*Academiglia de Bregno* (ad esempio compà Vinase, compà Pestavign, compà Scana Vasel, compà Scura Brent) che sorse a Milano nella seconda metà del XVI secolo per volontà del poeta e pittore Giampaolo Lomazzo<sup>32</sup>. Tuttavia, mentre la presenza di bleniesi in città in qualità di facchini addetti in particolare al trasporto del vino appare ormai consolidata<sup>33</sup>, bisogna attendere i primi del XVII secolo per avere la prima sicura attestazione dell'esercizio dell'attività di osti. «Non è certo un azzardo [quindi] ipotizzare un legame stretto tra questa settorializzazione del mestiere e la forte presenza nella stessa area di osti e gestori di locande»<sup>34</sup>. In una descrizione introduttiva delle tre valli ambrosiane di Blenio, Riviera e Leventina, redatta in occasione della visita pastorale del cardinal Borromeo del 1602, si legge infatti che «Natio haec solet Mediolanum migrare, ubi vel baiulando, vel tabernam diversoriam ape-

*regole dei mestieri e delle professioni. Secoli XV-XVI*, FrancoAngeli, Milano 2000, pp. 225-238, cit. p. 234.

<sup>31</sup> F.C. Farra, Don G. Gallizia, *L'emigrazione della Val Blenio a Milano attraverso i secoli*, «Archivio Storico Lombardo», 1961, pp. 117-130, p. 120.

<sup>32</sup> Ivi, p. 123; R. Ceschi, *Bleniesi milanesi. Note sull'emigrazione di mestiere dalla Svizzera italiana*, in *Col bastone e la bisaccia per le strade d'Europa, Migrazioni stagionali di mestiere nell'arco alpino nei secoli XVI-XVIII*, Arti grafiche Salvioni e Co., Bellinzona 1991, pp. 49-72. Su questa singolare accademia cfr. *Gian Paolo Lomazzo, Bernardo Raimoldi ed altri e l'accademia della val di Bregno*, in F. Fontana, *Antologia Meneghina*, Lampi di genio, Milano 2004 (copia anastatica dell'originale 1915) vol. I, alle pp. 39-46; F. C. Farra, *Annotazioni relative al dialetto usato dalla cinquecentesca Accademia del Val del Blenio*, «Rendiconti dell'Istituto Lombardo di scienze e lettere», vol. LXXXIV, 1951, e G. P. Lomazzo, *Rabisch. Giovan Paolo Lomazzo e i facchini della Val di Blenio*, a cura di D. Isella, Einaudi, Torino 1993.

<sup>33</sup> Pare che Carlo Borromeo avesse riservato loro i posti di facchino al Broletto e i due posti della Crocetta e del Leone. C. Orelli, *Emigrazione e mestiere* cit., p. 234 ed Ead., *I migranti nelle città italiane*, in R. Ceschi (a cura di), *Storia della Svizzera italiana dal cinquecento al settecento*, Casagrande-Stato del Canton Ticino, Bellinzona 2000, pp. 257-288, p. 262.

<sup>34</sup> C. Orelli, *Emigrazione e mestiere* cit., p. 235.

riendo, vel panem, blada, oleum et similia in officinis venditando vitam ducunt»<sup>35</sup>.

Per quanto ai primi del seicento dovesse essere certamente presente nelle osterie cittadine un buon numero di operatori provenienti dalla val di Blenio, credo tuttavia che l'abitudine di indicare con il termine «brugnon» gli operatori del commercio vinario invalsa nel linguaggio comune non intendesse identificare così nello specifico l'origine degli osti, ma più genericamente un territorio che aveva le sue propaggini estreme nelle valli ticinesi e che doveva comprendere anche tutta l'area dell'alto verbanò, area fortemente caratterizzata sia dalla coltura della vite sia da consolidate relazioni commerciali con Milano, che non si sarebbero interrotte neppure dopo l'assegnazione delle terre della sponda occidentale al Regno di Sardegna in conseguenza del trattato di Worms nel 1735. La valenza fortemente negativa attribuita al termine "brugnon", equivalente a rozzo e montanaro, doveva per forza di cose essere enfatizzata ed in qualche modo accentuata da un'origine valligiana la più remota possibile.

Certo è che la ben più ricca documentazione settecentesca e ottocentesca, quando d'altro canto il termine «brugnon» venne registrato dai primi vocabolari meneghini, mostra un quadro delle provenienze più composito in cui a fare la parte del leone sono soprattutto gli operatori dell'alto lago Maggiore, ed in particolar modo i brissaghesei, che come vedremo fondarono delle vere e proprie dinastie imprenditoriali, attive prima nell'ambito della ristorazione e poi in quello alberghiero. In una lettera del 10 giugno 1770, discutendo dell'ipotesi di una ventilata riduzione del numero delle osterie ambrosiane, Pietro Verri sottolineava come, a fronte del «pubblico vantaggio» che avrebbe potuto procurare alla città, ciò sarebbe certamente andato «a scapito di quei sudditi di Sua Maestà Sarda che per la maggior parte formano l'Università degli osti di questa città»<sup>36</sup>, con una presenza che sembra in realtà permeare tutta la filiera commerciale sia a monte sia a valle.

Tra i 21 negozianti all'ingrosso che negli anni settanta firmarono a nome dell'Università dei mercanti di vino un atto di procura per dirimere una causa relativa al transito sulla strada commerciale che da Pecetto Alessandrino conduceva alla piarda sul Po, almeno una decina erano originari dell'alto verbanò occidentale: Gaetano Taccioli di Ghiffa, Domenico Zappellino e Tomaso Cerutti di Ronco, Giuseppe

<sup>35</sup> Il passo è riportato in F. Braghetta, *Le «Tre Valli Svizzere» nelle visite pastorali del cardinale Federico Borromeo (1595-1631)*, Editions Universitaires, Fribourg 1977 p. 216.

<sup>36</sup> Asmi, *finanza*, p.a., cart. 1116.

Antongina e Giacomo Perelli di Premeno; Bernardino Pedroni da Cugebio «Verbani lacus», Bernardo Uccelli da Vignone e Ambrogio e Giacomo Rossi di Suna e Domenico Cartis di Ceredo. Di probabile origine verbana, a giudicare dai cognomi, dovevano essere anche Bellezza e Ambrosino di Ronco e Ghiffa<sup>37</sup>. Anche sei dei dodici sensali patentati – “malossari” – attivi in città in qualità di intermediari erano originari della medesima zona<sup>38</sup>; costoro probabilmente seppero mettere a frutto quelle relazioni, conoscenze e legami con i membri dell'Università dei mercanti già segnalati, i quali a loro volta si fidavano maggiormente dei loro compaesani nel prestare le “sigurtà” (mallevadorie) necessarie per esercitare quella delicata attività di intermediazione<sup>39</sup>.

Di recente Francesco Parnisari, nel suo studio sulle correnti migratorie dalle valli del Verbano orientale, ha mostrato come anche la sponda milanese del lago, ed in particolare la Valtravaglia, si sia caratterizzata fin dalla metà del seicento per consistenti flussi migratori diretti in prevalenza verso Milano, dove gli uomini esercitavano in buona parte l'attività di osti e tavernieri. Valtravaglini erano i gestori dell'osteria dei Tre re, della Fortuna, fuori porta Ticinese, del Leone, nel borgo degli Ortolani, e più tardi, negli anni ottanta del XVIII secolo, dell'osteria dell'Angiolo in contrada Pantano<sup>40</sup>.

Complessivamente l'intero mercato del lavoro che ruotava intorno al commercio del vino sembra essersi strutturato sfruttando i vantaggi prima orografici e poi economico-politici del Verbano. Infatti il lago Maggiore ha da sempre rappresentato un'importante arteria di comunicazione e trasporto, soprattutto per prodotti voluminosi e di basso valore intrinseco, fra i quali il vino appunto, che veniva prodotto anche sulle coste del Verbano<sup>41</sup> e sulle rive più meridionali del Po. Qui transitavano i barconi provenienti dal lago prima di immettersi nel sistema interno dei navigli milanesi. Pure dopo la cessione

<sup>37</sup> Asmi, *fondo notarile*, notaio Carlo Giuseppe Ponisio, cart. 46020, 25 agosto 1772.

<sup>38</sup> Asmi, *Materie*, cart. 931.

<sup>39</sup> Sui sensali milanesi d'antico regime, specialmente di cambi e mercanzie, cfr. G. De Luca, *Tra funzioni di tutela e istanze di controllo del mercato urbano: i sensali milanesi durante l'età moderna*, in P. Massa, A. Moioli (a cura di), *Dalla corporazione al Mutuo soccorso. Organizzazione e tutela del lavoro tra XVI e XX secolo*, FrancoAngeli, Milano 2004, pp. 191-204.

<sup>40</sup> F. Parnisari, «Andare per il mondo» dalle valli lombarde. *Migrazioni, comunità e culture locali in età moderna*, Unicopli, Milano 2015, in particolare pp. 196-205.

<sup>41</sup> A titolo d'esempio si leggano gli Statuti duecenteschi di Canobbio che testimoniano l'importanza della produzione vinicola che risulta ancora rilevante nel XVIII secolo. Cfr. A. Zammaretti, *La vendemmia e il commercio del vino negli Statuti di Cannobio*, in Id., *Il borgo e la Pieve di Cannobio. Pagine di storia e di vita*, Società Anonima Tipografica Editrice Subalpina, Milano 1932, pp. 149-154.

di quei territori allo Stato sabauda i rapporti commerciali con la capitale restarono saldi, anche in virtù del riconoscimento di alcuni privilegi di natura fiscale: in un *Promemoria* tardo settecentesco dei conti Alario si legge che «li vini raccolti nelle province smembrate, cioè nell'Oltrepò pavese... Valenza, Valsesia, Lomellina, Alessandria e Tortona, Vigevanasco, alto e basso Novarese, lago Maggiore e Sicomario... conservarono la prerogativa di vini nazionali e perciò non soggiacquero al suddetto dazio del vino forestiere»<sup>42</sup>. Tale circostanza consentì il mantenimento di una posizione di mercato privilegiata tanto alle merci che agli operatori provenienti da quelle aree destinate all'approvvigionamento della città. Infatti su quei barconi carichi di marmi, bestiame, pelli, pesce, legname e vino<sup>43</sup> si muovevano anche uomini alla continua ricerca di fonti di reddito integrative, dato che la sola attività agricola, soprattutto nell'alto lago, non era in grado di garantire un quantitativo di cereali sufficiente alla sussistenza di una popolazione in lenta crescita. Erano in prevalenza uomini di fatica – facchini, carbonai, brentadori<sup>44</sup> – che giungevano in città al seguito dei barconi e che generalmente andavano a raccogliersi in alcuni luoghi tipici della città, dove erano particolarmente ricercati per la loro vigoria fisica, come al Broletto o alla Crocetta, o dove sapevano di poter contare sulla protezione di qualche casata aristocratica<sup>45</sup>.

È il caso ad esempio degli uomini della Degania di San Maurizio, corrispondente grosso modo alla odierna valle Intrasca, che si concentravano nella zona del Laghetto (sul lato orientale dell'Ospedale Mag-

<sup>42</sup> Asmi, *finanza*, p.a., cart. 1112, *Promemoria dei conti Alario contro l'intimata redenzione del dazio del traverso del vino forestiere*.

<sup>43</sup> Per un'idea, anche se sommaria, delle merci in transito sul lago e destinate alla capitale ai primi del XVII secolo cfr. P. Morigia, *Historia della nobiltà e degne qualità del lago Maggiore*, Forni, Bologna 1965 (ristampa fotomeccanica dell'originale, Milano 1603), p. 26.

<sup>44</sup> Sul tema in generale cfr. L. Mocarelli, *Braccia al servizio dell'economia: i facchini nella Milano del Settecento*, in I. Lopane, E. Ritrovato, *Tra vecchi e nuovi equilibri. Domanda e offerta di servizi in età moderna e contemporanea*, Cacucci, Bari 2007, pp. 633-645.

<sup>45</sup> A. Zamaretti, *Facchini e monatti cannobini nella Milano dei secoli XVI e XVII*, «Bollettino storico della provincia di Novara», 1986, 2, pp. 127-135. Su questo processo di "colonizzazione" per aree della città di Milano sulla base dell'origine e del mestiere cfr., con riferimento ai migranti ticinesi, C. Orelli, *I migranti nelle città italiane cit.*, in particolare p. 264; S. Bianchi, *La "patria" di quartiere: identità e mercato dei servizi nella Milano dei facchini*, «Percorsi di ricerca», 6, 2014, pp. 37-45; Ead., *La "patria altrove": quartieri, confraternite e corporazioni per salvaguardare l'identità (Ticino e città d'Italia, secoli XVI-XVIII)*, in Ead., *Uomini che partono. Scorci di storia della Svizzera italiana tra migrazione e vita quotidiana (secoli XVI-XIX)*, Casagrande, Bellinzona 2019, pp. 123-145 e più in generale S. D'Amico, *Le contrade e la città. Sistema produttivo e spazio urbano a Milano tra cinque e seicento*, FrancoAngeli, Milano 1994, *passim* e Mocarelli, *Braccia al servizio dell'economia cit.*

giore), dove era ubicato uno dei porti cittadini e dove potevano trovare protezione nei marchesi Morgia, ivi residenti, che della Degania erano feudatari<sup>46</sup>. I più intraprendenti tra quegli uomini o i più dotati di risorse finanziarie seppero però ben presto mettere a frutto le proprie conoscenze e capacità per dare avvio ad attività commerciali capaci di soddisfare tanto la patria d'origine che quella d'accoglienza.

Estremamente significativa è la vicenda di Domenico Taccioli, capostipite di una famiglia di mercanti che nel corso dell'ottocento sarebbe assunta ai vertici dell'*élite* dei negozianti di banco e seta della capitale. Sul finire del XVII secolo egli risultava analfabeta, indizio di un avvio recente dell'attività commerciale di «mercatore vini et aliorum vulgo al Laghetto»<sup>47</sup>. Nel 1716, all'atto della divisione del suo patrimonio tra gli eredi lasciava a costoro, oltre al negozio di vino in Milano, anche una "sciostra", ossia magazzino, con utensili per il vino e per l'aceto in Ghiffa. Proprio sull'asse Milano-Ghiffa continuò a svilupparsi l'attività della famiglia, ampliandosi anche ad altre merci. Risale agli anni trenta una dichiarazione congiunta di Francesco, residente a Milano, e del fratello Giuseppe, attivo sui mercati di Intra e Pallanza in qualità di mercante di grano, con la quale si liberavano consensualmente «da qualunque pretensione possano avere le suddette parti d'oggi [sic] retro per causa di servitù e assistenza prestata dal fratello Giuseppe in favore del suddetto Francesco si in andare a comprarli vini, carbone, legna per i suoi negozi che di qualunque altra cosa annessa e connessa alle medesime, come anche per qualunque società possa seguita»<sup>48</sup>. L'attiva presenza di Francesco e la riuscita delle sue iniziative imprenditoriali attrassero dal lago nuovi capitali e soprattutto nuovi operatori, che andarono ad affiancare i Taccioli nelle loro attività. Dal 1724 al 1729 Francesco diresse insieme al suocero Domenico Mozzanino una «Società o Compagnia del mercimonio del vino tanto di barca come della cantina di strada»<sup>49</sup>, mentre tra 1726 e 1732 costituì un'altra «societas vini» con Gaetano Pedrone<sup>50</sup>.

<sup>46</sup> G. Caviglioli, *Ghiffa. Scampoli di storia e di cronaca*, Alfieri e Lacroix, Milano s.d.

<sup>47</sup> Asmi, *fondo notarile*, G.B. Porro, cart. 32696, 22 agosto 1704, confessio. Sulla fortunata ascesa della famiglia Taccioli rinvio al mio *Da «tencin» a banchieri. I Taccioli: l'ascesa economica e sociale di una famiglia di negozianti tra Ghiffa e Milano*, Banca Popolare di Intra, Intra 1992.

<sup>48</sup> Asmi, *Archivio Litta Modignani, titolo XXIII, Fondo Taccioli*, cart. 1, fasc. 7, 13 febbraio 1754, scrittura autenticata dal notaio P.F. Campagnani di convenzione tra i fratelli Giuseppe e Francesco Taccioli quondam Giovanni Battista e vicendevolesse liberazione.

<sup>49</sup> Asmi, *fondo notarile*, Giuseppe Campagnoni, cart. 40167, 8 gennaio 1732.

<sup>50</sup> Ivi, Pietro Francesco Campagnani, cart. 43318, 20 settembre 1740.

Una certa fortuna dovette incontrare anche Ignazio Gaetini, anch'egli «mercadante di vino in Milano» ai primi del XIX secolo, che aveva disposto due benefici con messa quotidiana in Ronco e in Ceredo, da dove proveniva<sup>51</sup>. Così pure la famiglia Perelli, elevata da Carlo Porta a emblema dell'intera categoria in più di uno dei *Brinedes de meneghin all'osteria*<sup>52</sup>, che gestiva una nota osteria nei pressi di piazza della Scala<sup>53</sup> ed era originaria di Premeno, sempre nella Degania di San Maurizio<sup>54</sup>. Il successo commerciale di queste famiglie produsse un ulteriore rafforzamento delle relazioni tra la città ambrosiana e l'alto verbanico e al contempo andò a caratterizzare in maniera marcata il mondo dei mercanti di vino e degli osti più in generale. Infatti man mano che gli affari aumentavano di valore e dimensioni, gli imprenditori trovavano naturale coinvolgere persone di fiducia: in prima battuta i parenti stretti, come già abbiamo visto nella creazione di società commerciali operate da parte di Francesco Taccioli, e in seconda conterranei legati da rapporti di solidarietà e di lontana parentela, che potevano offrire le migliori garanzie per rivestire i delicati ruoli che di volta in volta l'ampliarsi dei traffici imponeva. Così nel 1772 Gaetano Taccioli, figlio del già citato Francesco, designò proprio procuratore per curare i suoi interessi nell'Alessandrino un tal Giovanni Maria Berta «del luogo di Ghiffa», da dove proveniva la sua famiglia<sup>55</sup>.

Frequenti furono le occasioni di reciproco aiuto e sostegno all'avvio di analoghe iniziative imprenditoriali nel settore dell'ospitalità e della ristorazione: in questi casi la fitta trama delle relazioni e delle cono-

<sup>51</sup> V. De Vit, *Il lago Maggiore, Stresa e le Isole borromeo. Notizie storiche compilate dal dott. Vincenzo De Vit colle vite deli uomini illustri del lago*, Tipografia Aldina e Alberghetti, Prato 1875-1880, vol. IV, p. 135.

<sup>52</sup> C. Porta, *Brindes de meneghin al'ostaria. Ditriamb per el matrimonii de S.M. Imperator Napoleon con Maria Luissa I.R. Arziduchezza d'Austria*, «Vui trincammen on sidell / del pù bon che g'ha el Perell: / vuj che i rimm dal mè cervel sbilzen foetra come el most / dalla spina / d'ona tinna», vv. 8-13; e più tardi nel *Brindes de meneghin a l'ostaria per l'entrada in Milan de sova S. C. Maistaa I.R.A. Franzesch primm in compagnia de sova miee l'imperatriz Maria Luvisa*: «Mi denanz de mia trippa voller / d'ogni sort de caraff, de biccer, / mi voller metter surba in vassell / e vodara cantina a Perell!» vv. 4-8 e poi ancora al v. 114.

<sup>53</sup> È il negozio di vini in cui trovò momentaneo rifugio il ministro Giuseppe Prina prima di essere linciato dalla folla il 20 aprile 1814.

<sup>54</sup> Asmi, *fondo notarile*, cart. 47668, Gaspare Arauco, 19 gennaio 1788, confesso e liberazione.

<sup>55</sup> Ivi, cart. 46020, Carlo Giuseppe Ponisio, 17 novembre 1772, procura. Analogamente nei primi decenni del XIX secolo il bleniese Andrea Uberti, cioccolataio a Milano, avrebbe cercato direttamente in valle la manodopera stagionale di cui necessitava. Cfr. L. Lorenzetti, *Emigrazione, imprenditorialità e rischi. I cioccolatai bleniesi (XVIII-XIX secoli)*, in *Il cioccolato. Industria, mercato e società in Italia e svizzera (XVIII-XX secolo)*, FrancoAngeli Milano, 2007, pp. 39-52, cit. p. 48.

scenze famigliari dovette giocare un ruolo fondamentale nel diffondere a macchia d'olio la presenza degli uomini dell'alto verbanico tra i gestori di osterie e bettole. Il rapporto fiduciario consolidato da una comune origine, la possibilità concreta di iniziare una proficua collaborazione tra le parti – utile sia a chi si trovasse nella condizione di voler avviare una nuova attività, sia a chi invece vedeva in questa collaborazione la possibilità di assicurarsi clienti fedeli – e non ultima la opportunità di far valere come garanzia dei prestiti o degli accordi i minuscoli appezzamenti di terra abbarbicati sulle coste a strapiombo sul lago, che non sarebbero stati considerati minimamente appetibili da chi non provenisse da quello specifico contesto, sono alcune delle ragioni che possono spiegare la forte specializzazione merceologica assunta da un numeroso gruppo di migranti verbanici in città.

Alcuni esempi possono essere utili per mettere ulteriormente a fuoco la questione. Quando nel gennaio del 1776 Pietro Perelli di Premeno, detto Minetto, rilevò da Silvestro Bossi «un negozio di vino posto in una cantina situata nella Parrocchia di San Calimero» a Milano con relativi vasellami, mobili e crediti, per far fronte all'esborso di 2000 lire chiese aiuto a Gaetano Taccioli, mercante di vino e conterraneo. A garanzia dell'accordo venne chiamato in causa il padre di Pietro, Stefano, proprietario con ogni probabilità di qualche bene stabile nei luoghi d'origine<sup>56</sup>.

L'avventura commerciale di Minetto poté così prendere avvio e dovette rivelarsi fortunata considerato che a distanza di soli 4 anni i Perelli furono in grado di liquidare il debito<sup>57</sup>; dal canto suo Gaetano Taccioli si garantì non solo gli interessi sul capitale prestato, ma anche la gestione indiretta dell'osteria, essendogli espressamente consentito di controllare ogni settimana i libri contabili del negozio e, soprattutto, di somministrare il vino che sarebbe stato necessario a esercitare l'attività di oste<sup>58</sup>. D'altra parte lo stesso Gaetano aveva già sperimentato con successo un'analoga operazione quindici anni prima, allorché si era dichiarato fideiussore di Natale Marsano e Giuseppe Cerina per il pagamento dell'affitto di «un'hosteria et hospitii» in contrada Pantano<sup>59</sup>; simile procedura venne replicata in seguito a

<sup>56</sup> Asmi, *fondo notarile*, cart. 44860, Francesco De Castillia, 9 gennaio 1776.

<sup>57</sup> Ivi, cart. 47667, Gaspare Arauco, 9 gennaio 1780, confesso e liberazione.

<sup>58</sup> Ivi, cart. 44860, Francesco De Castillia, 9 gennaio 1776.

<sup>59</sup> Ivi, cart. 43332, Pietro Francesco Campagnani, 22 luglio 1760, fideiussione. Giuseppe e Francesco Cerina gestivano tra la fine degli anni sessanta e gli inizi dei settanta le osterie dette di Sant'Ulderico e dell'Angelo. *Ibid.*, cart. 43801, F.B. Righetti, 30 giugno 1774, confessio.

favore dei compaesani fratelli Ambrosini<sup>60</sup>. Analogamente, quando nel 1780 i fratelli Isidoro e Francesco Melli di Germignaga, in Valtravaglia, dopo alcuni anni di attività in qualità di camerieri in diverse osterie, decisero di mettersi in proprio e prendere in affitto l'osteria dell'Angiolo, trovarono in un parente il primo finanziatore e in altri due osti loro conterranei i fideiussori necessari<sup>61</sup>.

Alle medesime logiche attrattive e alle medesime modalità migratorie sembra conformata anche un'altra piccola ma agguerrita comunità verbanica "confusa", nel sentire comune cittadino, nella definizione dispregiativa e generica di "brugnon", quella di Brissago, località pochi chilometri più a nord di Intra, ma già in terra elvetica. Grazie alla gran mole di appunti raccolti da Angelo Branca nel corso del XX secolo, in previsione di una mostra mai realizzata e che avrebbe dovuto essere dedicata all'*Industria del mestiere dell'oste*, ci è oggi possibile mappare con una certa precisione la diffusione degli osti brissaghesi nella penisola italiana. Purtroppo le note del Branca – soprattutto per le indicazioni relative alle attività di brissaghesi fuori Milano – non sono sempre corredate da adeguati rimandi archivistici e documentari, circostanza che proietta sui dati forniti un certo margine d'incertezza che soltanto una nuova indagine archivistica, soprattutto sulle carte dei notai ticinesi, potrà in futuro fugare. Piccoli carotaggi condotti sulle carte di alcuni notai attivi a Brissago nel corso del settecento ci inducono però ad accogliere con fiducia le informazioni pazientemente raccolte e annotate dal Branca.

Innanzitutto queste mostrano una capillare presenza degli abitanti del piccolo borgo lacustre in ogni parte della penisola italiana attivi nella conduzione di osterie, locande e poi alberghi: tra la metà del XIX e i primi del XX secolo i membri di ben 32 famiglie brissaghesi risultano esercitare questa professione in 30 diverse località: da Novara a Domodossola, da Pavia a Mantova, da Piacenza a Ferrara, da Viareggio a Montecatini, e poi Genova, Verona, Roma e Castellamare di Stabia. Scarse e tardive sono invece le presenze al di fuori del territorio italiano: oltre che a Losanna e Locarno nella seconda metà dell'ottocento abbiamo testimonianze di albergatori brissaghesi a Londra e Parigi<sup>62</sup>. La gran parte degli emigrati brissaghesi, tuttavia,

<sup>60</sup> Ivi, cart. 47914, G.T. Righetti, 20 agosto 1796.

<sup>61</sup> F. Parnisari, «Andare per il mondo dalle valli lombarde» cit. p. 205.

<sup>62</sup> Cfr. il quaderno manoscritto di Angelo Branca in Asti, *Fondo Angelo Branca*, cart. n. 7. Una mappatura della presenza degli osti brissaghesi nella penisola è stata proposta da C. Fabrizio, *Chi voeur bev venga chi: osti e osterie a Milano e Brissago (XVIII-XIX secolo)*, tesi di laurea magistrale discussa presso l'Università degli studi di Milano aa. 2012-13, rel. prof. S. Levati, pp. 47-50. Sulle nuove mete "internazionali"



si stabili a Milano, dove nel corso dell'ottocento la loro più che secolare presenza a capo di alberghi, osterie e negozi di vino risulta ormai quasi capillare. La rilevanza del fenomeno appare ancor più significativa considerando che la popolazione di Brissago nel corso della prima metà del XIX secolo oscillò tra le 1330 anime del 1801 e le 1266 del 1850<sup>63</sup>.

Le testimonianze sette e ottocentesche sulla marcata specializzazione professionale dei migranti brissaghesi e sulla loro presenza nelle principali città dell'Italia nord-occidentale sono dunque fortunatamente numerose; rimane però difficile stabilire quando il fenomeno abbia preso avvio. Le notazioni fornite dal Branca fanno risalire le prime presenze di osti brissaghesi a Milano alla metà degli anni settanta del XVII secolo, quando un tal Francesco Rossi risultava gestire l'osteria del Falcone – che nella seconda metà del Settecento sarebbe divenuta, unitamente a quella del Cappello e dei Tre re, la migliore della città<sup>64</sup> –, Antonio Borrani quella del Ponte, vicino a porta Lodovica, e Carlo Pedroli, esponente di una dinastia di osti/albergatori ancora attiva ai primi dell'ottocento, quando un suo pronipote Antonio era proprietario e gestore dell'albergo Agnello, quella del Gallo<sup>65</sup>. Certo non possiamo escludere che già prima di questo periodo vi fossero in Milano osterie gestite da brissaghesi; senza dubbio nel corso del secolo successivo la loro presenza a capo di locande e negozi di vino si dovette infittire.

#### 4. Il caso della famiglia Baccalà

Particolarmente documentata risulta la fortunata vicenda della famiglia Baccalà, che fornisce una gran quantità di utili informazioni sulle strategie sociali e imprenditoriali messe in atto dagli operatori brissaghesi. La loro vicenda imprenditoriale dovette prendere le mosse non prima del secondo decennio del XVIII secolo, quanto meno a giudicare dallo status di analfabeta dichiarato da Matteo Baccalà nel 1706 in occasione della permuta di alcuni terreni con Giovanni

dell'emigrazione dalla val di Blenio a partire dalla metà del XIX secolo circa cfr. R. Ceschi, *Bleniesi milanesi* cit., p. 61 sgg.

<sup>63</sup> Cfr. R. Huber, *Brissago*, in *Dizionario storico della Svizzera*, <http://www.hls-dhs-dss.ch/textes/i/I2092.php>

Nel 1578, prima delle peste, Brissago contava 1675 abitanti, consistenza demografica raggiunta nuovamente solo ai primi del XX secolo.

<sup>64</sup> L. Mocarrelli, «*Si comprende che è un gran cittadone*» cit., p. 398.

<sup>65</sup> C. Fabrizio, *Chi voeur bev venga chi* cit., p. 51.

di Ambrogio Ghisi, uno status che mal si adattava all'esercizio di una qualsiasi attività commerciale<sup>66</sup>. Infatti in un precedente atto, del 5 dicembre 1700, Matteo si impegnava a prestare due giornate da "maestro da muro" in pagamento del residuo prezzo di acquisto di una "selva", chiarendoci la fonte dei suoi guadagni<sup>67</sup>. L'attività commerciale dovette prendere avvio soltanto nel 1765, quando Matteo Baccalà, nipote ed omonimo del precedente, venne accolto in qualità di socio gerente nella osteria del Bissone, dove con ogni probabilità lavorava già da qualche tempo («nella medema maniera che lavora presentemente»), dai due soci capitalisti, i brissaghesi Giovanni Antonio Rossi e Carlo Giuseppe Beretta<sup>68</sup>.

L'osteria del Bissone, ubicata al numero 5 di piazza Fontana, in un'area nevralgica del commercio ambrosiano, tra il porto del Laghetto, il mercato del Verzee e la piazza del Duomo, doveva essere già da qualche tempo gestita dai due compaesani che, forse in là con gli anni, decisero di ridimensionare la fatica legata alle incombenze quotidiane dell'esercizio per "limitarsi" al finanziamento dello stesso. Dovendo trovare un socio di fiducia nelle cui mani affidare l'impresa, la scelta si diresse quasi naturalmente su un giovane compaesano che entrambi dovevano conoscere molto bene<sup>69</sup>. Allorché dopo un paio di rinnovi societari il Rossi decise di abbandonare l'impresa, a partire dal 1773-74 Matteo Baccalà affiancò il Beretta in qualità di capitalista, mentre la gestione passò in parte a un nuovo socio, Gaspero Martinetti, anch'egli nativo di Brissago<sup>70</sup>. La medesima logica partecipativa – volta a coinvolgere nell'attività imprenditoriale persone di fiducia e che aveva determinato l'ingresso di Baccalà nella gestione dell'osteria del Bissone – venne dunque negli anni a seguire utilizzata dallo stesso Matteo, che chiamò a partecipare alle proprie nuove imprese, sempre in Milano, altri compaesani, più di chiunque altro in grado di garantirgli la fiducia necessaria a intraprendere una qualsiasi attività commerciale<sup>71</sup>.

Il 1° gennaio 1785 egli avviò la gestione di una nuova osteria, quella di san Carlino in Porta Vercellina, con il brissagheso Galeazzo

<sup>66</sup> Asti, *fondo Angelo Branca*, scatola 3, doc. n. 258, 15 marzo 1706.

<sup>67</sup> Ivi, scatola 3, doc. n. 257, 5 dicembre 1700.

<sup>68</sup> Ivi, scatola 7, doc. 839.

<sup>69</sup> Non risulta, come invece afferma Chiara Orelli, che Matteo Baccalà possedesse una quota di capitale nella società già nel 1765, limitandosi per il momento alla sola gestione del locale. Cfr. C. Orelli, *I migranti nelle città d'Italia cit.*, p. 258.

<sup>70</sup> Asti, *fondo Angelo Branca*, doc. n. 841-842.

<sup>71</sup> Cfr. W. Panciera, *Fiducia e affari nella società veneziana del Settecento*, Cleup, Padova, 2000.

Beretta, a cui nel 1791 sarebbe subentrato il fratello Biagio. Con quest'ultimo il Baccalà aveva nel frattempo aperto nel 1788 una rivendita di vini nella contrada del Broletto, detta dei Tre Scagni, attività che si andò ad affiancare alle precedenti e che venne momentaneamente affidata al figlio Giacomo. È importante evidenziare come al momento di dismettere l'attività nel 1807, le eredi di Biagio Beretta abbiano ceduto l'esercizio a Filippo Pedrolì e a Giovanni Petrolini, entrambi di Brissago. In aggiunta all'osteria e alla rivendita di vini, nel 1791 Baccalà e Beretta aprirono anche un Bettolino in piazza Fontana dove vendere vino al dettaglio, completando così il controllo di tutte le fasi del commercio vinario cittadino: dalla vendita all'ingrosso a quella al dettaglio, passando per la gestione di due osterie, in cui oltre alla miscita del vino, si offrivano pasti e alloggio.

In questa logica di controllo dell'intera filiera commerciale rientra anche l'acquisto di una barca per il trasporto del vino, di cui conosciamo l'esistenza da una scrittura del 1819<sup>72</sup>. La barca doveva raccogliere il vino prima lungo la costa del lago Maggiore, quindi lungo il Po per poi raggiungere Milano e infine tornare verso casa carica di quei grani tanto richiesti in patria e per il commercio dei quali Matteo Baccalà strinse società con i compaesani Filippo Pedrolì e Tomaso Marcaci<sup>73</sup>, secondo una strategia che abbiamo già visto praticata dalla famiglia Taccioli nel corso del settecento<sup>74</sup>.

Sul finire del XVIII secolo, quindi, Giacomo Baccalà possedeva o gestiva ormai quattro osterie e un negozio di vino, con un investimento complessivo che raggiungeva le 75.000 lire circa e che vedeva associati in diversi ruoli parenti (il nipote Innocente Bazzi, il genero Giuseppe Morisi Borroni e il suocero Filippo Pedrolì) e compaesani (i Beretta, Gasparo Martinetti e Giovanni Branca)<sup>75</sup>. La strategia commerciale adottata si rivelò decisamente vincente a giudicare dai numerosi investimenti in beni stabili effettuati dai Baccalà: dall'acquisto di piccoli appezzamenti di terra a Brissago<sup>76</sup> alla compera nel 1795 del convento dei frati carmelitani scalzi della Scala di Milano,

<sup>72</sup> Bernate, 1 aprile 1819. Si parla di una barca da vino di ragione di Giacomo Baccalà caricata nella cantina di Filippo Calderara. Asti, *fondo Angelo Branca*, scatola 7.

<sup>73</sup> La società venne creata il 10 gennaio 1792 con un capitale di 4.500 lire finanziato in parti eguali dai tre soci con lo scopo di acquistare «grani da condurre a Brissago o dove richiederà il caso». Asti, *Fondo Branca*, scatola 2, doc. 26.

<sup>74</sup> Anche i fratelli Taccioli avevano provveduto a far costruire una barca per favorire i propri commerci con i luoghi di rifornimento del vino. Cfr. Asmi, *fondo notarile*, notaio Gaspare Arauco, cart. 47.668, 18 febbraio 1790.

<sup>75</sup> Asti, *fondo Angelo Branca*, scatola 7, doc. n. 813.

<sup>76</sup> Ivi, scatola 3, doc. 268, 269 e 270.

edificio situato in piazza del Cordusio e trasformato in osteria sotto il nome dell'Aquila, a cui si aggiunse nel 1801 l'adiacente casa Diotti, che ospitava una panetteria e una stamperia<sup>77</sup>. Tuttavia la parabola imprenditoriale dei Baccalà si sarebbe ulteriormente arricchita negli anni successivi di un'altra interessante iniziativa, che mostra chiaramente la capacità della famiglia di cogliere e soddisfare le necessità emergenti nella società europea dell'ottocento, sempre più mobile e sempre più esigente in fatto di ospitalità. A Giacomo e Matteo Baccalà dobbiamo infatti l'avvio di uno dei primi esercizi alberghieri in senso moderno della città, destinati ad avere grande successo nel corso del secolo, allorché il settore registrò a Milano una notevole crescita<sup>78</sup>. Nel 1812, infatti, i Baccalà presero in affitto dall'architetto Luigi Cagnola l'albergo Reale e un altro edificio che avrebbero trasformato nell'albergo dei Tre Innocenti.

Anche in questo caso i Baccalà si avvalsero per la gestione delle due strutture della collaborazione di parenti e compaesani nei quali potevano riporre completa fiducia. Il rinomato albergo Reale venne infatti gestito congiuntamente da Matteo Baccalà e dal brissaghese Giovanni Baiocchi, in qualità di «socio maneggiante», che portò con sé la positiva esperienza maturata presso l'Albergo San Marco in Milano<sup>79</sup>, mentre quello dei Tre Innocenti venne ceduto a Giovanni Bazzi, genero e cognato dei Baccalà, che nel 1804 aveva sposato una delle figlie di Giacomo, Annunciata<sup>80</sup>. Con la morte di Giacomo nel 1837 e quella prematura del figlio Gottardo nel 1839, cessò la straordinaria avventura imprenditoriale della famiglia Baccalà, non volendo l'unico erede maschio superstite, Giuseppe, proseguire l'attività degli avi. Continuò invece a mantenersi vivo lo stretto legame tra l'attività di osti e ristoratori brissaghesi e la città ambrosiana.

<sup>77</sup> Ivi, scatola 3, doc. 164. La casa Diotti venne acquistata per al prezzo di 18.030 lire.

<sup>78</sup> Sul tema rinvio a G. Geronimo, *Milano ospitale, 1827-1914*, dottorato di ricerca in Storia e informatica, Università di Bologna, rel. prof. R. Smura, 2008. Per un'analisi dei mutamenti intervenuti nel settore dell'accoglienza in altre città europee e italiane nel corso del XVIII e XIX secolo, rinvio per quanto riguarda Parigi a Roche, *La ville promise*, cit., pp. e per Napoli a D. Carnevale, *Dalla locanda all'albergo. Economia e sociologia dell'accoglienza nella Napoli del Settecento*, «Studi storici», 4, 2016, pp. 901-925.

<sup>79</sup> Asti, fondo Angelo Branca, scatola 7, doc. 811.

<sup>80</sup> Ivi, scatola 7, doc. 107, confesso e cauzione dotale. Un ramo della famiglia Bazzi avrebbe continuato l'attività di Giovanni; infatti nel 1860 alcuni Bazzi risultano gestori dell'Hotel San Marco di Milano. Un altro genero di Giacomo, Cesare Antognini, era proprietario con la moglie Teresa Baccalà dell'Albergo Nazionale di Magadino. Anche in questo caso la gestione era affidata a un brissaghese, Giuseppe Lamberti, «uomo consumato in questo esercizio». Cfr. l'avviso pubblicato sulla «Gazzetta Ticinese» del 3 gennaio 1838.

Infatti l'Albergo venne ceduto, secondo una logica ormai evidente, a Giuseppe Casnedi e Ambrogio Pedroli, compaesani e verosimilmente parenti dei Baccalà<sup>81</sup>.

## Conclusioni

Il grande successo arriso all'esperienza imprenditoriale della famiglia Baccalà potrebbe rappresentare un caso particolarmente fortunato e non certo generalizzabile. Tuttavia le molte figure di immigrati brissaghesi che hanno fatto capolino a più riprese nella ricostruzione delle loro esperienze imprenditoriali, in qualità di soci o gerenti o procuratori, mostrano chiaramente come attorno al commercio del vino e alle attività a esso connesse e conseguenti si andò costruendo, per lo meno a partire dal XVIII secolo, una fitta rete di relazioni e di legami improntata in prevalenza sulla comune provenienza degli operatori. Costoro giungevano a Milano forti di competenze merceologiche affinate in patria e di rapporti fiduciosi continuamente alimentati tanto nei paesi d'origine che nella città ambrosiana. I Baccalà nel corso dei cento anni che vanno dalla metà del XVIII alla metà del XIX secolo furono tra i protagonisti di questo sistema relazionale. A loro si rivolgevano i brissaghesi, tanto in patria che in città, per ottenere crediti garantiti dalle terre del lago, ma anche più semplicemente per assicurare un valido aiuto a chi – come scriveva Giuseppe Bazzi al cugino Matteo Baccalà nel 1781 segnalandogli l'arrivo in città del fratello – «non è ancora paratico di girare il mondo»<sup>82</sup>. Dal canto loro gli stessi Baccalà richiamavano frequentemente in città, in qualità di collaboratori, persone fidate necessarie a dare continuità e respiro alle loro iniziative imprenditoriali<sup>83</sup>.

Esperienze commerciali molto simili dovettero compiere, con minor fortuna, anche le famiglia Beretta e Pedrolli, strettamente imparentate con i Baccalà. Dopo aver condotto in comune il negozio di San Michele de' Pattari di Milano, «esercito a uso d'osteria per detto sig. Carlo Beretta», a metà degli anni ottanta Filippo Pedroli e i suoi figli decisero di uscire dalla società – pur mantenendovi un capitale

<sup>81</sup> G. Geronimo, *Milano ospitale* cit., p. 290.

<sup>82</sup> Asti, *fondo Angelo Branca*, scatola n. 4, doc. 325.

<sup>83</sup> Riguardo al continuo richiamo in città di personale di cui avvalersi, in riferimento ai venditori di castagne e marronai, anch'essi originari del Canton Ticino, il Tribunale di provvisione nella primavera del 1786 evidenziava come costoro «tengono seco alcuni de' figli o almeno uno, o più garzoni del loro paese». Citato in C. Orelli, *I migranti nelle città italiane* cit., p. 269.

di 2000 lire – poiché «[h]anno i loro negozi particolari da attendere»<sup>84</sup>: oltre agli affari con i Baccalà che abbiamo segnalato, il Pedroli aveva avviato anche la gestione dell'osteria sotto il segno della Briosca<sup>85</sup> e ai primi dell'ottocento risultava infatti gestire ancora, con Antonio e i suoi fratelli, l'osteria della Scala e dell'Agnello<sup>86</sup>. Per quanto concerne la famiglia Beretta, artefice come abbiamo visto dell'inserimento dei Baccalà nel settore e di molte altre iniziative sul finire del XVIII secolo, risultava ancora attiva nella gestione dell'albergo del Pesce nel 1843, ceduta in quell'anno da Giovanni al figlio Michele<sup>87</sup>.

A completamento dell'analisi di tante e tali fortunate iniziative imprenditoriali, che si trasmisero di generazione in generazione, non vanno però taciute le imprese meno fortunate. Le carte dei notai ci restituiscono infatti anche l'articolata presenza di altri operatori brisaghesi che cimentandosi in questo segmento di mercato incontrarono non poche difficoltà. È il caso, ad esempio, della vicenda decisamente sfortunata di Luigi Berta che a pochi mesi di distanza dalla divisione del patrimonio paterno con i fratelli e il rilancio dell'osteria della Foppa, già gestita dal padre, si vide costretto a fare testamento – probabilmente ancora giovane e celibe – a favore della madre<sup>88</sup>.

In conclusione, la rapida rassegna di casi proposta – e che potrà essere ulteriormente arricchita da uno spoglio sistematico delle carte dei notai ticinesi – conferma la fondatezza della tradizione popolare che indicava gli osti milanesi quali “brugnoni”. Tuttavia tale definizione può essere accolta a condizione di estendere la dimensione geografica di origine degli operatori a tutta l'area settentrionale del Lago Maggiore (e non limitata quindi alla sola val di Blenio) e di mondarla di quel significato spregiativo che l'accompagnava e che l'intraprendenza, le capacità e il successo di molti degli osti dell'alto lago hanno dimostrato del tutto infondato.

<sup>84</sup> Asti, *fondo Angelo Branca*, scatola n. 7, 14 settembre 1792, atto di società rogato Gaetano Gaggi di Ambrogio di Brissago.

<sup>85</sup> Ivi, notaio Gaetano Gaggio di Ambrogio di Brissago, cart. 1674, 24 settembre 1789.

<sup>86</sup> Ivi, scatola n. 5, 29 febbraio 1816, istrumento d'obbligo, rogato da Giovanni Borrani, fu Tomaso di Brissago, tra Antonio Pedrolli fu Filippo di Brissago, all'epoca a Milano, e i propri fratelli minori.

<sup>87</sup> Ivi, scatola n. 4, istrumento di convenzione stipulato tra Giovanni Beretta (domiciliato in Brissago) ed il figlio Michele (domiciliato in Milano) circa la gerenza dell'albergo del Pesce in Milano, 16 settembre 1851, notaio Guglielmo Antonio Franzoni di Locarno.

<sup>88</sup> Ivi, notaio Gaetano Gaggio di Ambrogio di Brissago, cart. 1675, 13 maggio 1793, atto di divisione tra i figli ed eredi di Gaetano Berta e di tutela degli interessi della vedova nelle attività commerciali esercite in Milano dal marito; 10 dicembre 1793, testamento di Luigi Berta qm. Gaetano di Brissago.