

# I VERMICELLAI a LIVORNO



Nel leggere l'interessante lavoro di Serventi e Sabban, si resta stupiti delle implicazioni culturali e di conseguenza linguistiche che circondano la genesi di questo diffusissimo alimento, tipicamente mediterraneo. Le prime attestazioni della pasta filiforme ottenuta arrotolandola con le dita e poi fatta seccare sono del XIV secolo, come risulta in un ricettario dove si parla di *tria di vermicelli*, ovvero di impasto di farina e acqua a forma di filamento più o meno lungo e sottile. Il termine *vermicelli* si attesta nell'idioma volgare toscano, nella stessa accezione che in altre regioni linguistiche ricoprono i termini: *orati* nel bolognese, *minutelli* nel Veneto, *fermentini* a Reggio nell'Emilia e *pancardelle* a Mantova, ma anche *fidelli* in Liguria, *fidaux* in Provenza, e *fidés* in Savoia.



Condizione essenziale perché questo tipo di pasta alimentare potesse essere commercializzata nel tempo e a grandi distanze era che fosse prodotta con semola di grano e non farina. Le aree di sviluppo di questa produzione furono per prime quelle meridionali e insulari, con in testa la Sicilia e la Sardegna, dalla quale per l'intenso rapporto commerciale attivo con Genova e territorio vi trovarono grande diffusione, ed è appunto da Genova che proveniva Girolamo di Cirello attestato come fabbricante di *vermicelli* a Livorno fin dal 1599. Lo stesso anno si vendono in Livorno anche i *maccheroncelli*, a soldi 6 la libbra, e le *lasagne* a soldi 4,4 la libbra. Al tempo la pasta era comunque commercializzata dalla Sardegna anche verso Livorno, dove arrivava dal porto di Cagliari, spesso assieme al formaggio definito *sardesco*, nelle pezzature *maccheroni* e *anderini*, trasportata in sacchi e casse, e *vermicelli* in botti. Girolamo chiedeva il 23 febbraio 1604 di poter aprire, stante la sua privativa decennale sulla produzione e vendita di vermicelli, anche una bottega a Pisa, ma l'Auditore di Livorno Paganucci esprimeva un parere negativo, perché così il Cirello avrebbe evaso il pagamento delle gabelle di estrazione delle paste, con nocumento dell'ufficio. Nel contempo Girolamo accusava altri vermicellai che lavorano a Pisa, di produrre paste in danno della sua privativa. A complicare la questione era poi il

fatto che il vermicellaio aveva perso la sua copia originale del privilegio e risultava al funzionario che questo risaliva a cinque anni prima, e quindi restavano a Girolamo solo altri cinque anni di privativa. L'istanza in data 11 marzo 1604 recitava: *Ser.mo granduca, Girolamo Cirello di Genova vermicellaio in Livorno[...] per li suoi capitoli e privilegi concessoli da V.A.S. si dice esser bene che tenghi abbondante Livorno e Pisa, de' suoi pastumi, e in altro capitolo che per 10 anni non ne possa fabbricare altri che egli e i suoi figlioli...* omiss.

Solo cinque giorni prima però, spedivano da Livorno al segretario granducale Marcello Accolti, nell'ambito della vertenza sollevata da Girolamo, la copia dei: *capitoli sopra la lavorazione de' vermicelli*, a suo tempo sottoposta al sovrano per l'approvazione, che recitava: *et prima essendo obbligo consueto in Genova in detta arte di far vermicelli, che li garzoni debbino stare sei anni continui a maestro senza veruno premio, e finito esso tempo debbino servire due anni appremiati, o così loro, o con altri, e questo fu tutto perché possino essere sufficienti in tale arte, e non altrimenti. Che la crusca che si cava dal sembolello possa tradurla fuori dello Stato, et similmente di quelli vermicelli, che si tradussero fuori dello Stato con pagare quello sarà da S.A.S. dichiarato.*

da pastume tra buone e cattive, un mastro da spianare il pane d'albero, un coppo da olio, caviglieri n° due para di legno, uno spianatoio d'albero, una gramola d'albero con suoi ferri, di legno, diciassette cerchi da asciugare lasagne, un fascio di canne di circa trenta, quattro panieri da tenere le paste, n° sei stacci ammezzati, un coltello grande di ferro.

Nel 1646, il 14 febbraio, i fratelli Mazzanti capeggiati da Bernardino, vendevano all'altro artigiano della pasta, il savoiardo di Nizza, Giò Grinda, un: edificio di vermicellaio con i suoi arnesi insieme con quelli da fornaio, per il prezzo di scudi 400 da 7 lire. Grinda versava 50 sc. di caparra e iniziava l'attività, ma nel 1652 probabilmente oberato di debiti, fuggiva assieme alla moglie Maria da Livorno.

Mi obbligo [Girolamo] mantener continuamente abbondante di tali vermicelli nel mio esercizio tanto in Livorno quanto in Pisa alli prezzi soliti, et non altrimenti alterarli salvo che le vettovaglie augumentassino e all'incontro quando calassero del prezzo calar parimente del prezzo solito, e con conditione né che in Livorno né in Pisa non ne possi essere condotto vermicelli forestieri, né pastumi di qualsivoglia persona per rivendere. Volendo continuare tal fabbrica non solo me, ma li mia figlioli ancora essendo d'animo risoluto d'abitare me e la mia famiglia in Livorno, se così piace a S.A.S. similmente la supplico sia servita concedermi decreto che qualsivoglia persona non possa fabbricare di tale esercizio tanto in Livorno e suoi confini che in Pisa e sua confini, per tutto il tempo che continuerò me et mia figliuoli. Non conosciamo l'esito del ricorso di Girolamo, ma è certo che la sua attività continuò in Livorno, perché ancora nel 1643 risultava attiva la bottega di vermicellaio sita in via S.Giulia, e gestita da Francesco figlio di Girolamo Cirelli. La famiglia era composta da altri fratelli oltre a Francesco: Domenico, Cosimo, e Damiano, e tutti abitavano in una casa tenuta a livello dall'Opera di S.Maria e Giulia e sita in via S.Giovanni in Livorno Vecchio.

Altro vermicellaio attivo a Livorno nella prima metà del '600, fu Mariano Pruini calcesano, alla cui morte nel febbraio 1638, fu stilato un inventario dei mobili presenti in casa e nella bottega. Fra le varie masserizie, rileviamo alcuni oggetti e attrezzi tipici della sua attività di pastaio: un tavolo d'albero, diciannove tavole

Pochi anni dopo, nel 1649, un altro vermicellaio di origine genovese risulta risiedere e operare a Livorno: Bartolomeo Trottivendi. A quel tempo i due fratelli Cirelli, Francesco e Francesco, ambedue vermicellai, mandavano il grano duro a macinare ai mulini di Calci dal mugnaio Rocco Martini.

Altro vermicellaio di Livorno era Lazero Nosiglia, e grazie a un contenzioso che ebbe nel 1647 con gli eredi di Giò Batta Amanati, possiamo rilevare le tipologie di pasta secca che si commercializzavano allora, con il relativo prezzo unitario per libbra di prodotto, praticato al pubblico:

Vermicelli ordinari, soldi 4,4 la libbra; vermicelli fini di sembolino, soldi 6; vermicelli fini di farina, soldi 5,3; vermicelli grossi di sembolino, soldi 4,5; taglierini ordinari, soldi 4,5; taglierini di sembolino, soldi 6; taglierini di farina, soldi 4,6; taglierini grossi di sembolino, soldi 6; taglierini stretti, soldi 4,6; taglierini larghi, soldi 4,5; maccheroni di sembolino, soldi 6; robba ordinaria, soldi 1,1.

A fine secolo, altri vermicellai in Livorno, Paolo del Contadino e Taddeo Oderygo acquistavano il grano duro prodotto in Nord Africa, e proveniente dal porto di Tunisi, al prezzo di 15 o 16 lire il sacco, e nella bottega già stata dei Cirelli, era attivo nel 1692 il vermicellaio Bartolomeo Ghiro.

i S.Serventi-F.Sabban La pasta, storia e cultura di un cibo universale, Bari 2000

ii Ibidem, pg.21, probabilmente dal termine greco itrion, e dal latino tria

iii Nei documenti successivi è chiamato: Cirelli

iv Da notare che il patronimico di Girolamo, Cirello è diventato il cognome Cirelli.

v I prezzi unitari sono rilevati dal rapporto fra la quantità di prodotto venduta al cliente e il prezzo totale.