

Su alcune industrie del Regno di Napoli: pasta, ceramica e carta

**di
Gennaro De Crescenzo**

Il testo è tratto dal secondo capitolo del volume *Le industrie del Regno di Napoli*, Ed. Grimaldi, Napoli 2003, per gentile concessione dell'Autore.

LE INDUSTRIE ALIMENTARI

La pasta

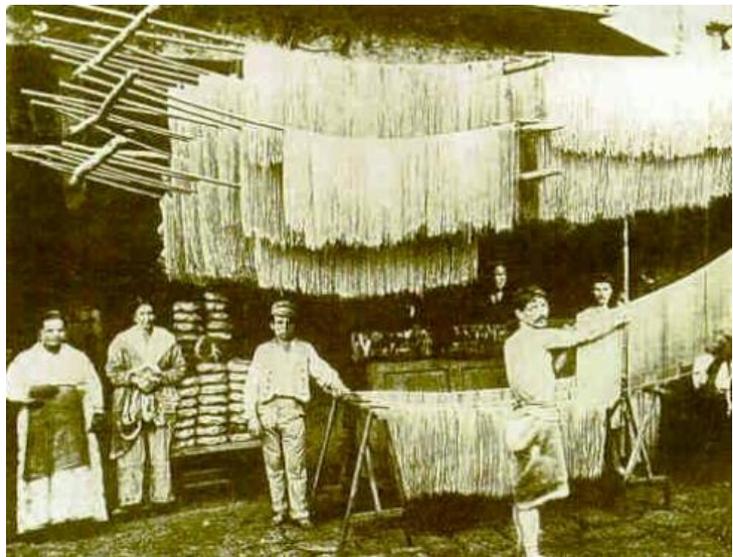
La storia dei pastifici nel Regno di Napoli è una storia profondamente legata ai loro prodotti, a quegli spaghetti o a quei maccheroni che sono diventati il simbolo di Napoli, dei meridionali e di tutti gli italiani nel mondo.

La storia del cosiddetto "oro bianco" è nello stesso tempo storia del costume e della società e se le immagini dei venditori di maccheroni, dei "maccaronari", appartengono ad un'iconografia ricorrente, non è altrettanto conosciuta la storia dei pastifici sotto l'aspetto economico-industriale. Già dall'antichità si hanno notizie di laganae (lasagne o fettuccine di pasta) arrivate forse dalla Calabria e già conosciute dai Greci che abitavano Sibari e Crotona: di esse era golosissimo lo stesso Mecenate secondo quanto ci riferisce il poeta Orazio.

Ma, secondo una diffusa tradizione, dopo l'occupazione normanna di Amalfi nel XII secolo, alcuni maestri locali, già in contatto con i mercati e i mercanti orientali, sarebbero sfuggiti agli invasori rifugiandosi presso Gragnano, tra i monti Lattari, continuando lì la tradizione delle paste.

Da Gragnano si sarebbero spostati nella zona della futura Torre Annunziata perché più adatta al commercio per mare e verso la città di Napoli, che iniziava la sua crescita progressiva.

Alcune leggende riportate anche da Matilde Serao riferiscono di un'origine napoletana dei "vermicelli" che sarebbero stati inventati intorno al tempo di Federico II di Svevia da un mago che abitava in una grotta al vico dei Cortellari, nel seggio di Portanova: un tale mago Chico, infatti, era impegnato nei suoi misteriosi esperimenti tra fumi e tracce di un liquido rosso che sembrava sangue; la moglie di uno squattero della corte di Federico II, tale Giovannella di Canzio, rubò al mago il suo segreto: si trattava di maccheroni con il sugo di pomodoro (che sarebbe arrivato a Napoli solo qualche secolo dopo); la nuova ricetta fece la felicità della corte e, ben presto, di tutto il popolo napoletano costringendo alla fuga per la rabbia il mago-pastaio.



Gragnano: essiccazione della pasta

È certo, invece, che tra i secoli XVII e XVIII i pastifici napoletani raggiunsero una fama indiscussa e la corporazione dei "Maccaronari" era tra le più potenti in città, tanto da impedire l'importazione dai centri vicini¹.

Dalla fine del XVIII secolo, però, il livello di consumi fu così alto che fu necessario acquistare pasta anche da Portici, Resina, Gragnano e, soprattutto, Torre Annunziata. Quest'ultima città vesuviana diventò uno dei centri commerciali più importanti di tutto il Regno assorbendo nella produzione della pasta tutta la manodopera locale e parte di quella dei dintorni. Fino al Cinquecento i produttori di pane erano anche produttori di paste e la gramolazione (l'impasto della semola di frumento con l'acqua) doveva avvenire prima che l'acqua si raffreddasse ritagliando rapidamente tagliatelle, gnocchi o cappelletti. Per questo motivo la pasta non era diffusissima come alimento. Dagli inizi del Seicento, invece, si cominciò a meccanizzare la produzione con torchi e impastatrici e a Napoli e nel napoletano nacquero le prime vere e proprie fabbriche di pasta venendo progressivamente incontro all'esigenza di consumare alimenti a base di cereali, in conseguenza della crisi di produzione orticola e dell'incremento demografico che rendeva difficoltoso il consumo di carni. La "minestra maritata", piatto tipico che univa, appunto, verdure e carni, fu sostituita da

maccheroni e spaghetti, con motivazioni di carattere pratico (perché conservabili e trasportabili) e nutrizionale (nacque praticamente così la famosa "dieta mediterranea").

Per tutto il Seicento, comunque, si ritrova spesso un uso successivamente abbandonato della pasta: veniva servita alla fine del pranzo come dolce, magari "semmenate de zuccaro e cannella (cosa da fa sperire le perzune)" seguendo le parole del poema "Tiorba a taccone" di Filippo Sgruttendio nel capitolo dedicato ai "maccarune donate da Cecca"².

Nel Settecento ormai i maccheroni erano diventati un vero e proprio piatto nazionale. Nella stessa cucina reale borbonica quasi quotidianamente si consumavano ravioli, vermicelli, tagliolini al burro, lasagne, maccheroni con le salsicce o con i classici pomodori tanto da rendere necessaria l'installazione di una "maccaroneria" di proprietà reale con macchine per la produzione meccanica fin dal 1776. L'ultimo Re di Napoli, del resto, Francesco II di Borbone, veniva chiamato affettuosamente "lasa" dal padre Ferdinando II.

Nella prima metà dell'Ottocento si avvertì l'esigenza di un nuovo cambiamento per migliorare la quantità e la qualità della produzione e a questa esigenza venne incontro la politica economica che i Borbone seguivano in quegli anni proteggendo e stimolando le industrie locali.

Sempre in quegli anni fu favorita così la pubblicazione di una sorta di manuale per l'organizzazione di un "novello e grande stabilimento di paste alimentari per togliere l'uso abominevole di impastare coi piedi" sostituendolo con "l'uomo di bronzo", una nuova impastatrice con lamine di bronzo inventata a Napoli e alcune fabbriche hanno conservato un sistema simile di produzione che rende la pasta meno liscia e quindi più adatta a trattenere il condimento³.

Nello stesso testo si davano indicazioni sulle macchine ritenute indispensabili ad un pastificio moderno, sulle attrezzature e sulle norme necessarie per garantire l'igiene, la produttività e una proficua commercializzazione⁴.

Comunque, nonostante l'alto numero di fabbriche piccole e tradizionali, i pastifici della provincia di Napoli raggiunsero degli ottimi risultati commerciali in Italia e all'estero per la notevole presenza di mulini adibiti alla produzione per il mercato, per la tendenza a realizzare impianti a ciclo completo (dal grano alla pasta) e grazie all'investimento di buoni capitali⁵.

Nel 1856 proprio la produzione delle paste napoletane fu premiata all'Esposizione Universale di Parigi anche se con una rocambolesca partecipazione: il legato a Parigi, Luigi Cito, infatti, raccontò di aver consegnato alla commissione una "cassetta con collezioni di paste" che aveva portato "ad uso suo", pensando, come realmente avvenne, che avrebbero "ben figurato in mezzo alle paste d'Italia e di Francia"⁶.

Negli stessi anni la produzione si era diffusa in tutto il Regno: a Napoli e a Gragnano, dove c'erano "81 macchine per manifatture di maccheroni e 28 macchine per molire i cereali"⁷, a Torre Annunziata, a Ischia, con una fabbrica per "paste lavorate" che dava lavoro a 20 persone⁸, a Rapolla, presso Melfi, con 40 operai⁹; dalle Puglie alle Calabrie, soprattutto nelle zone di Bari, Molfetta, Barletta, Crotona, Cosenza e Catanzaro¹⁰.

Circa un centinaio, complessivamente, gli stabilimenti e in molti si erano diffusi ormai gli impianti azionati a vapore¹¹.

I famosi maccheroni venivano esportati praticamente in tutto il mondo, a New York come a Rio de Janeiro, a Odessa, Algeri, Atene, Algeri, Malta, Pietroburgo o Amburgo¹² e ancora oggi sono il prodotto italiano più conosciuto in ogni angolo del pianeta, anche se ormai i rari stabilimenti di Torre Annunziata, di Gragnano o della provincia di Napoli hanno perso tutti i loro primati.



Venditore ambulante di *maccaroni*

I liquori

Tra le altre industrie alimentari ricordiamo anche alcune industrie di minore importanza ma pure significative per lo sviluppo che avrebbero avuto o che avrebbero potuto avere.

Si contavano diverse distillerie a Napoli, a Salerno, dove c'era una buona industria di prodotti ricavati dal sorgo cinese (alcool, rum, farina di semi)¹³, a Mugnano del Cardinale con la "distilleria di spirito" Borel¹⁴, a Potenza, con 11 operai e la capacità di esportare nella capitale¹⁵; altre industrie "dello spirito dal vino" si potevano trovare presso Caserta, ad Aversa, presso Nola, a Cicciano (13 stabilimenti), a Marigliano (5 stabilimenti) con prodotti esportati in Inghilterra, Francia e America. I nostri lambicchi, del resto, "vincevano in perfezione quanti ne furono immaginati in Francia, in Inghilterra e in Germania"¹⁶.

Numerose, poi, erano le fabbriche di spirito "tolto dal granone di farina"¹⁷ e siccome molta povera gente si nutriva proprio di granone in molte province del Regno, Francesco II ne proibì l'utilizzazione come materia prima nella distillazione degli alcool per evitare che aumentasse il prezzo¹⁸. Gli industriali colpiti protestarono con il governo poiché, secondo la loro tesi, la quantità di granone usato per la distillazione era comunque esigua e, di fronte alle conferme della proibizione (anche da parte del successivo governo italiano), spesso inumidivano illecitamente i granoni per dimostrare che erano guasti e li distillavano¹⁹.

Si potevano contare, poi, circa dieci birrerie: la prima di esse fu fondata con tecnici e macchine bavaresi intorno al 1850 nei pressi di Capodimonte da Luigi Calfish, proprietario dei famosi caffè. Varie anche le fabbriche di liquori dolci, secondo la moda dell'epoca, fra cui il "Centerbe" di Beniamino Toro di Tocco Casauria (Pescara), le essenze di agrumi in Calabria, della locale Società Economica, le acquaviti e i rosoli (anisetta, curacao, melarancino o l'orzata) di Genovais, di Tomas e Costan a Rodi in Capitanata (Maraschino, Vainiglia, Perfetto Amore, Specifico per la Salute e Essenza di Puntsch i loro prodotti più famosi) o di Giovanni Di Cola da Ortona a Mare (Rosa, Diavolone e Cedrato le sue specialità).

Già molto diffuse le essenze di agrumi: «e varie specie di agrumi che per natura di suolo e di clima abbondantemente si coltivano lungo le contrade marittime del Reggitano distretto, offrono il destro a quelli industriosi naturali di estrarre dalla frutta (bergamotto, arancio, portogallo, limone, cedrato) l'olio volatile che chiamasi essenza»; un Nicola Barilla e un Luigi Auteri di Reggio avevano inventato una macchina a tale scopo.

A Napoli, poi, si era diffuso un liquore chiamato "elisir" e molto simile al nostro amaro grazie all'invenzione (sulla base di un'antica ricetta) del proprietario di uno dei caffè più famosi della città a piazza Dante. Nello stesso locale, agli inizi dell'Ottocento, il greco Demetrio Gallo fu uno dei primi a portare in città l'uso e l'industria del caffè come bevanda (acqua e caffè bollivano insieme in una pentola di terracotta servendolo poi in misurini di forma conica anch'essi di terracotta). L'acquavitaro, del resto, era un mestiere abbastanza diffuso: con una cassetta legata al collo, illuminata da una candela e piena di bottiglie e di prese (bicchierini), passava per le vie della città per tutta la notte offrendo ai suoi clienti centerbe, rumme, annese, sambuchelle, stomateca, ammenola amara, caffè o mescolanze (gli attuali cocktail).

Più di cinquanta rosoli diversi (spesso frutto di antiche ricette familiari) venivano prodotti già alla fine del Settecento e puntualmente serviti alla fine dei pranzi napoletani.



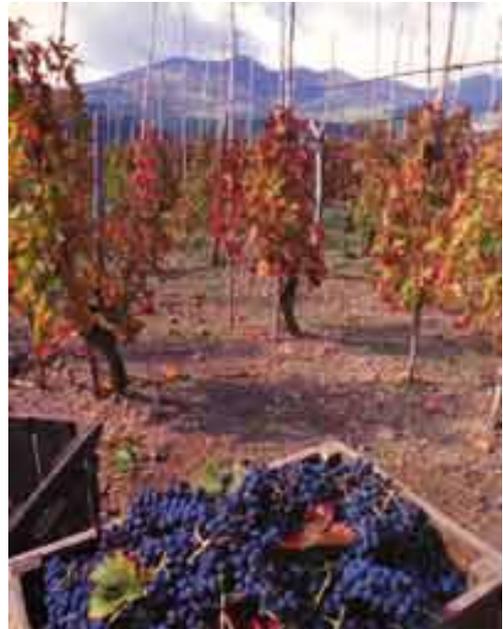
Macchina per l'estrazione dell'essenza di bergamotto. Museo Laografico, Bova Marina - RC

L'abitudine di bere bibite anche non alcoliche fredde faceva fiorire il commercio della neve durante tutto l'anno: in mancanza di ghiaccio e di frigoriferi, dalle montagne vicine la neve veniva raccolta e conservata in fosse profonde coperte di paglia o di frasche per raffreddare l'acqua spesso unita a limone, arancia o sambuco. Ancora più diffusa era l'abitudine di bere limonate preparate dagli "acquaiuoli" con l'acqua "zurfegna" o "suffregna" (sulfurea e ferruginosa) raccolta dalle fonti ancora esistenti presso Santa Lucia e il Chiatamone e conservata nelle caratteristiche "mummare" (anfore di terracotta)²⁰.

I vini

Anche la produzione vinicola andò lentamente industrializzandosi come dimostra un esempio significativo: dopo i trattati di commercio stretti con gli Stati Uniti d'America, l'esportazione del vino aumentò dalle 989 botti del 1845 alle 2934 botti del 1846; lo stesso aumento si ebbe per un altro tipo di produzione, quello della frutta secca²¹.

Già Plinio, del resto, aveva scritto la storia delle nostre viti, della grande varietà delle nostre uve e dei metodi che caratterizzavano la produzione dei vini ma "un tempo, e ne sono fresche le memorie, noi arrossivamo di vestir pannine o portar cappelli o avere arnese qualunque che non fosse opera di mani straniere: ed avevamo vergogna ad imbandire le nostre mense di vini indigeni. Re Ferdinando imprese a vendicare l'onore delle nostre vigne nelle sue Reali Delizie, ogni cura adoperando per avere vini fatti come l'esperienza, di utili metodi sagace maestra, e le novelle teoriche della chimica consigliavano. I nostri vini con sommo accorgimento destinati dal Monarca a rendere più splendidi i suoi conviti e levati a cielo dai più illustri ospiti stranieri scossero la nostra scioperata indolenza e presto non fu gran possedente il quale non amasse segnalarsi con quelli delle sue terre. La quale bella gara sarebbe stata assai più profittevole se non si fosse desto in molti il desiderio d'imitare con le nostre uve or l'uno or l'altro liquore straniero [...] perché le vigne le quali danno il delizioso Geraci o il Capo di Leuca non daran mai né il Bordò né il Borgogna... Ma già gli amatori lodano a cielo il bianco del Ponte della Valle o dell'arse terre che copruono le estreme falde del Vesuvio o i vini bianchi della famosa Capri e quelli del dolce monte di Posillipo dolcemente generosi, pieni di gradevole profumo e perciò da un greco poeta appellati Vini di Giove, ristoratori della salute e rallegratori del cuore".



Vigneto di aglianico, sul fiume Vulture

Un'apposita Società Enologica era stata istituita per raccogliere notizie sui siti e sull'estensione delle vigne, sulla quantità di vino che esse producevano, sul gusto e sul profumo che distinguevano un vino dall'altro, sui possibili trapianti di uve, sui metodi di coltivazione e di produzione, sulle ragioni che rendevano i vini più o meno pregiati, sui metodi di trasporto per mare e per terra. La Società curava anche la pubblicazione di un Giornale Enologico per approfondire gli stessi temi e possedeva delle cantine in proprio per le sperimentazioni tra le vaste e antiche grotte di Posillipo e a Pozzuoli con oltre trentamila botti. Tra le qualità di vini più famose a Napoli e in provincia "un vino eccellente chiamato greco, un vino leggerissimo acquoso che la minuta gente chiama marano, un altro assai dolce detto lambiccato; e ci viene udito che un tempo si faceva la malvasia a Torre del Greco e che alcuni proprietari fanno del buon moscato a Posillipo". Il vino greco, assai pregiato e resistente, era di colore roseo e i vitigni per produrlo si trovavano principalmente alle falde di Somma e del Vesuvio; a Portici e a Resina veniva anche definito lagrima (o mezza lagrima unendolo ad altre uve bianche); a Portici, a Resina e a Torre del Greco erano pregiati anche l'aglianico e il piede palumbo. Da un elenco molto parziale di uve che

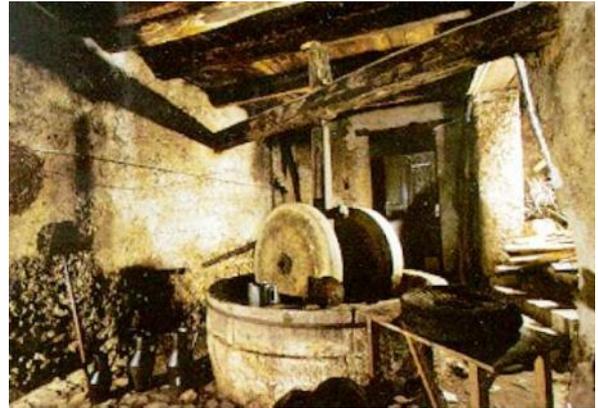
venivano coltivate solo nei dintorni di Napoli si evidenzia già la grande varietà di varietà delle uve stesse (e dei corrispettivi vini). L'impoverimento dell'agricoltura e la vera e propria estinzione di molte varietà di produzioni locali è uno dei problemi più attuali del nostro territorio. Tra le uve più volte citate si ricordano, ad esempio, l'aglianica, la pignola, la dolcetta, la pie' palumbo, la S. Niccola, la cavalla, la colagiovanni, la tintora, l'olivella, l'olivella bastarda, la parasacco, la forcinola, la sanseverina, la castagnara, la sanfrancesco, la lugliesa, la cascaveglia, la mangiaverra, la S. Francesco²².

L'olio

Molto diffusi erano i trappeti, stabilimenti per la spremitura delle olive. Soprattutto in Puglia si cominciavano ad organizzare a livello industriale anche per un'esportazione diretta quasi in tutto il mondo: ogni anno si esportavano circa 200.000 salme di olio per un valore di 5.000.000 di ducati. Nei confronti del Levante e del Nord Africa si utilizzava il vantaggio di poter contare su un raccolto all'anno, dato che i raccolti biennali di Puglia e Calabria si alternavano²³.

"Chi non loda gli oli dei monti Tifatini, dell'amena Sorrento e delle memorabili rupi di Capri? Le alpestri rocce di Venafro danno olio che fa ricordare il vanto loro attribuito dal cantore di Venosa Da Popoli alle rive dell'Adriatico non ci ha picciola terra che non dia olio squisitissimo. Nelle Calabrie, dove la natura fa pompa di tutte le sue ricchezze più che in altra parte ella nostra penisola [...] quei vasti uliveti sorgono quasi sempre sui colli nell'esposizione più acconcia a favorire la vegetazione [...], somma è l'arte perché nel raccolto niuna oliva vada perduta e niuna offesa al tronco ed ai rami si faccia. Dal frutto che, ove non ispiccasi a mano ed a varie riprese lasciassi cadere o sopra strati di felci secche o sopra aie che si apparecchiavano sotto gli alberi [...] ed estraggonsi dolcissimi oli fra i quali è avanti a tutti rinomato quello delle terre reggine, primo onor delle mense". Sono sempre più numerosi oggi i coltivatori che, dalle Puglie alle Calabrie, hanno preferito o preferiscono abbattere i propri alberi in cambio di qualche finanziamento comunitario. Le vastissime esportazioni da Bari, Bisceglie, Gallipoli, Lecce, Molfetta, Manfredonia, Taranto, Mola, Gioia, Bisceglie, Monopoli, Ortona e Ancona, Reggio, Catanzaro, Procida, Castellammare o Napoli, raggiungevano Genova, Venezia, Trieste, Amburgo, Liverpool, Marsiglia, New Orleans, New York, Pietroburgo, Costantinopoli, Buenos Aires o Rio de Janeiro. Gli oli della Calabria, provenienti da ulivi più grandi e poco curati, erano meno pregiati e spesso venivano trasportati a Gallipoli e mescolati a quelli pugliesi rendendo necessari controlli e certificazioni di "origine controllata" nelle esportazioni. Gallipoli deteneva quasi un monopolio sull'esportazione dell'olio di qualità pregiata per le sue ottime cisterne tagliate nella roccia²⁴.

A dimostrazione degli interessi economici che giravano intorno all'olio pugliese c'è un episodio abbastanza curioso: un fratello di Garibaldi, Felice, intorno al 1835 era diventato socio di un mercante barese di olio, Paolo Diano²⁵.



Frantoio cilentano, 1856



Oliveti dell'alto Tavoliere delle Puglie

Dalla liquirizia ai formaggi

Diverse le fabbriche che lavoravano la liquirizia soprattutto in Calabria (tra le più consistenti quella del barone Barracco) e in Puglia con diverse centinaia di addetti e buone esportazioni soprattutto in America; diverse anche quelle per la conservazione e la salagione del pesce, di insaccati, di miele (soprattutto Macchia in Terra d'Otranto); buona la produzione di zucchero (con lo zuccherificio della Società Industriale Partenopea a Sarno) e anche di un prodotto non meglio identificato ma di grande successo: "l'eleosaccaro, specie di zuccherinolo di molto gusto". Per la liquirizia gli stabilimenti più produttivi erano quelli di Altilia, San Lorenzo di Vallo (39 addetti) e Isola (Calabria), di Silvi, presso Teramo (47 addetti).

Anche l'esportazione di liquirizia verso gli U.S.A. era aumentata dopo i trattati di commercio da 1741 casse a 2417 casse e grazie alle nuove tecnologie utilizzate in fabbriche come quelle di Carafa a Foggia, era cresciuta la potenza della compressione, "era migliorata la distillazione, la raffinazione e cottura dei così detti brodi: si è giunto ad ottenere dalla radice il venti per cento di liquirizia compatta, fragile, lucida, quale debbe essere per qualificarsi come ottima".

Numerose le fabbriche dolciari e di cioccolato: "da che gli scopritori del Messico nel 1520 conobbero che quei popoli usavano in alimento e in bevanda i semi del cacao leggermente abbrustoliti e polverizzati, ne introdussero l'uso nella Spagna e poi fu adottato dagli italiani e dai francesi: su le prime il cacao si condiva semplicemente con gli aromi, dopo vi si aggiunse lo zucchero e da quest'epoca propriamente prende origine il nostro cioccolato". Clouet a Napoli aveva inventato una nuova macchina col "vantaggio di dare al cioccolato una raffinatezza d'assai maggiore di quello preparato nel consueto modo, evitando lo schifoso sudore dell'operaio ed ogni specie di maneggiamento [...] con un cioccolato pregevole per l'ottimo sapore e per l'eleganza delle forme"²⁶.

Molti erano i formaggi tradizionalmente prodotti nel Regno di Napoli e intorno al 1850 alcune realtà artigianali si trasformarono in piccole realtà industriali ad esempio presso Caserta, nel Salento e presso L'Aquila.

Tra i più famosi ne ricordiamo alcuni ancora prodotti anche se non sufficientemente "protetti" dall'attuale legislazione comunitaria: la mozzarella, esistente certamente con il nome di "mozza" almeno fin dal Quattrocento e prodotta con il latte di bufala (oggi ormai senza nessuna esclusiva) nella zona "dei Mazzoni" tra Capua, Nola e Aversa, nel Salernitano e in Capitanata: al latte portato ad una certa temperatura si unisce il caglio che lo solidifica in una pasta filante che viene tagliata ("mozzata") in forme rotonde o a volte intrecciata; il fiordilatte, prodotto con latte vaccino, di una pasta differente per colore e consistenza dalla precedente; la provola affumicata, mozzarella esposta al fumo di legna; i bocconcini di Cardinale, piccoli bocconcini di mozzarella non passati in salamoia e conservati nel latte o nella panna; il provolone, che comprende tutta una serie di formaggi diversi per stagionatura e sapore, da quelli più freschi e dolci a quelli più piccanti (tra quelli medi è famoso il provolone del monaco, tipico della penisola sorrentina tra Agerola e Vico e molto apprezzato anche presso la corte borbonica); il caciocavallo, più compatto del provolone (per questo anche da grattugiare) e di forma diversa, solitamente legato in coppia per la "testa" e sospeso con una corda "a cavallo" di un bastone; i burrini, pasta di provolone dolce ripiena di burro e tipica di alcune zone della Puglia; la ricotta di fuscella, leggera e conservata ancora umida in cestini di forma conica tagliata per farne colare il siero; la ricotta salata, prodotta con latte di pecora, conservata sotto sale e consumata soprattutto durante le festività pasquali²⁷.



Museo della liquirizia Amarilli, Rossano Calabro

Le altre produzioni alimentari erano legate a tradizioni artigianali che non ebbero sviluppi di carattere industriale.

Tra gli esempi più famosi quello della produzione dei gelati o dei "sorbetti" dei venditori ambulanti forniti di "subbrettere" (cilindri di stagno per l'impasto e recipienti di legno per conservare la neve insieme alle bottiglie degli sciroppi) o di alcune gelaterie rinomate. Famosa nella capitale la sorbetteria di Vito Pinto a Piazza Carità, diventato "ricchissimo e barone a furia di ottimi gelati", uno dei motivi principali per cui Giacomo Leopardi si era legato a Napoli, secondo le parole di Antonio Ranieri. Quest'ultimo aveva cercato di risolvere "l'insolubile problema" dei gelati del grande poeta accordandosi con un gelataio di Torre del Greco senza riuscire ad accontentarlo, però, perché "a Leopardi si rizzavano i capelli al solo pensiero che non fossero proprio del Sì Vito [...] al quale "nelle frottole che ci scappavano di sera a veglia, aveva consacrato, in lode dei gelati, un terzetto, onde mi ricordo ancora il verso: Quella grand'arte onde barone è Vito". Leopardi, tra l'altro, era anche molto goloso di confetti, altra produzione tipica e diffusa soprattutto negli Abruzzi, dove erano molto abili nella lavorazione dello zucchero e anche nella creazione di vere composizioni artistiche²⁸.



La Real Fabbrica di porcellane, nel bosco di Capodimonte

Stesso discorso si potrebbe

fare per la produzione varia e diffusa dei salumi o per la pasticceria famosa e pregiata in tutta l'Italia del Sud ed in particolare della Campania e della Sicilia (dalla pastiera alla cassata, dalle sfogliate ai babà, dai cannoli ai calzocelli, dai torroni alle paste di mandorla, dal cioccolato al marzapane).

Tenuto conto che i prodotti alimentari all'epoca si consumavano quasi sempre freschi, la grande tradizione dell'industria conserviera meridionale si affermò, con le nuove tecniche di conservazione, soprattutto agli inizi del Novecento, secolo durante il quale molte delle produzioni alimentari tipiche, invece, furono abbandonate o soppiantate da produzioni industriali qualitativamente inferiori ma in grado di reggere le attuali leggi del mercato internazionale.

LE CERAMICHE

Le porcellane della Real Fabbrica di Capodimonte rappresentano un altro prodotto di grande prestigio internazionale che il Regno poteva vantare.

Le Reali Manifatture furono il frutto della fusione di tradizioni artigianali e di sensibilità artistica dei ceramisti, della capacità organizzativa industriale degli imprenditori, della precisa volontà di Carlo di Borbone e di tutto l'ambiente culturale napoletano.

L'organizzazione del lavoro, la sua regolamentazione, la gerarchizzazione delle specifiche competenze, anche senza privare gli artisti-artigiani della loro autonomia, dimostrano che fin dal primo anno di attività (1741) le manifatture della ceramica erano parte integrante della storia industriale del Regno.

La stessa vastità e la qualità dei prodotti, gli sforzi fatti per l'organizzazione delle vendite, il successo incontrato come genere di consumo delle nuove classi emergenti con il loro desiderio di

lusso, sono altri elementi per considerare le porcellane di Capodimonte un prodotto industriale e non una semplice "manifattura reale", il frutto di un semplice desiderio di un re, di una regina e di tecnici esterni della Sassonia, come spesso si è sostenuto²⁹.

I primi anni furono dedicati quasi esclusivamente alla sperimentazione e alla ricerca partendo fin dalla determinazione dell'impasto e dai criteri per lavorarlo.

Con l'organizzazione di Joan Joachin di Montealegre e la sperimentazione di Livio Vittorio Schepers e del figlio Gaetano si arrivò alla composizione di una pasta tenera definita "porcellana", misto di "terre bianche" provenienti da Atri già usate in Abruzzo e un'altra dalle falde del Monte Maiella, la prima "gessosa, salina e plumbea, l'altra alcalina, assorbente e leggiera"³¹.

Tutti gli esperimenti di chimica e mineralogia effettuati furono successivamente codificati da una commissione scientifica verso la fine del secolo, con Ferdinando IV di Borbone³².

Con ricerche scientifiche simili per i colori furono raggiunti livelli di produzione di grande qualità.

Nella costruzione della fabbrica, all'architetto di corte Ferdinando Sanfelice fu affidato il compito di riadattare una palazzina del bosco di Capodimonte in precedenza abitata dalla Guardia Maggiore.

Seguendo i modelli industriali più moderni e, nello stesso tempo, le esigenze degli stessi ceramisti, Sanfelice realizzò una struttura funzionale e ospitale dove gli operai lavoravano coralmemente conservando la propria individualità³³.

Diversi appartamenti superiori, più o meno grandi a seconda dei nuclei familiari, ospitavano gran parte degli stessi lavoratori (93 nel 1758)³⁴.

La struttura comprendeva: la Galleria del Modello (o delle forme), la Galleria della Pittura, una Camera degli Intagliatori, una Camera dei Tiratori di ruota (per lo stampo delle forme); vi lavoravano, oltre al compositore ed al suo assistente, molinari (per la macinazione delle materie prime), fornai (addetti all'accensione del forno e al mantenimento del suo calore), battitori d'oro (per la macinazione dell'oro usato nei colori), giornalieri, garzoni di stalla e custodi del magazzino³⁵.

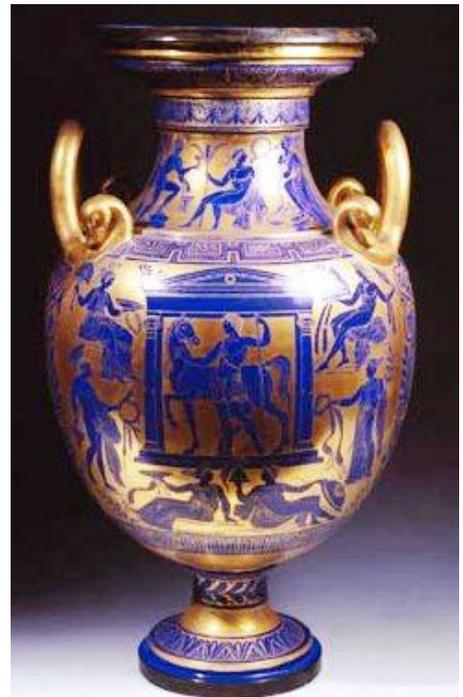
La fabbrica contava anche numerosi giovani apprendisti, dai 9 anni in su, il cui lavoro, però, era rigidamente regolato da uno statuto che prevedeva anche altre regole come l'orario del "travaglio" che andava "dal sorgere del sole a mezzodì" e, dopo un'ora per il pranzo (due nei mesi estivi) "procedeva fino alle 23 e mezzo"³⁶: un orario che potrebbe sembrare massacrante secondo gli attuali contratti di lavoro ma che per l'epoca era del tutto normale anche nel resto del mondo.

Vi si producevano "zuccheriere, ciotole, caffettiere, chicchere, piattini, ciotole alla genovese, boccali, boccalini, fiaschetti, tabacchiere, cornetti e pomi di bastone, scatole a conchiglia di mare, scatole lavorate, cucchiaini" e statuine raffiguranti persone, animali, frutti o fiori³⁷.

Anche dopo la pausa seguita alla partenza di Carlo di Borbone per la Spagna nel 1759 la fabbrica continuò la sua attività senza perdere mai qualità e originalità, nonostante la progressiva industrializzazione della produzione.

Tra arte e artigianato, tra manifattura e fabbrica, Capodimonte costituì un esempio importante per l'organizzazione del lavoro e per la formazione professionale anche in altri settori e la tradizione delle ceramiche, con dimensioni notevolmente ridotte e tra alterne vicende, resiste ancora oggi³⁸.

Nel 1860 l'antica manifattura Giustiniani aveva raccolto in qualche modo l'eredità delle Reali Manifatture (entrate in crisi già durante il periodo francese) e dava lavoro a 60 maestri direttori e 120 adiutanti che producevano tutto ciò che si poteva produrre con l'argilla (proveniente, tra l'altro, dalla Sicilia, dalla Calabria, da Ischia, da Ponza o da Gaeta). Niccola Giustiniani detto anche Niccola Pensiere per il suo ingegno sagace, era arrivato a Napoli da Cerreto (dove la produzione delle ceramiche era già un'antica tradizione) e aveva incontrato presto un successo enorme



Manifattura Giustiniani

perfezionandosi nella produzione delle maioliche abbellite con ornamenti di carminio, di azzurro e di altri delicati colori a smalto. Già alla fine del Settecento altri imprenditori avevano seguito il suo esempio: tra essi il Migliuoli, il Tressanti presso Foggia o Gennaro e Niccola Del Vecchio che ebbero in prestito da Ferdinando IV diciottomila ducati per fondare una fabbrica "ad imitazione delle stoviglie gialle degli inglesi". Presto le stoviglie napoletane divennero tra le prime d'Europa anche grazie all'abilità dei disegnatori che riproducevano forme e colori dei vasi greci e romani spesso estratti dagli scavi di Pompei ed Ercolano. Le stoviglie napoletane venivano così vendute in Francia, in Inghilterra, in Russia, in Germania, in tutta l'America e nel resto dell'Italia: tra i clienti italiani si ricordavano il Granduca di Toscana Leopoldo II e la regina di Sardegna Maria Cristina che adornò una sua villa con pavimenti che riproducevano mosaici romani³⁹.

Produzioni simili, tra quelle artistiche e artigianali-industriali, erano quelle di piastrelle di cotto (le famose "riggiole") smaltate e decorate nel napoletano e nel salernitano ed esportate in molti paesi del Mediterraneo⁴⁰.

Altre ceramiche e maioliche erano prodotte presso Teramo (36 fabbriche con esportazioni notevoli verso lo Stato Pontificio), presso la costiera amalfitana (soprattutto a Vietri) e nella stessa capitale⁴¹.

Circa una trentina le vetrerie e le cristallerie dalle dimensioni spesso modeste con una produzione di bottiglie, fiaschi, damigiane e bicchieri e vetri vari, in grado comunque di soddisfare i quattro quinti della crescente richiesta locale e di esportare a Tunisi, ad Algeri, a Malta e in America⁴².

Tra gli opifici più grandi quelli di Palazzo Donn'Anna a Posillipo (di Vincenzo Nelli), di S. Giovanni a Teduccio, nel Rerale Albergo dei Poveri (una vetreria e una cristalleria molto apprezzate), S. Arcangelo a Baiano, Aversa, Molina, Giffoni, Montecorvino o Bagnara Calabra, di San Giorgio a Cremano (di Giuseppe e Saverio Bruno), del Granatello a Portici (di Luigi Rossi) e di Vietri (per lastre e campane di vetro, che erano diventate molto di moda per coprire orologi, bronzi, vasi, fiori o altri soprammobili); verso il 1850, poi, Giuseppe Walh aveva ottenuto la privativa di un fornello di sua invenzione per lavorare in maniera innovativa i cristalli ed in modo particolare quelli destinati agli orologi.

La vetreria più importante, comunque, era quella di Vincenzo Nelli che nel 1822 ebbe la privativa per fabbricare cristalli in lamine e di ogni altra maniera. La fabbrica fu aperta "alle falde della ridente collina di Posillipo nel vasto edificio volgarmente appellato di Donn'Anna". Successivamente una ricca Compagnia subentrò ai primi proprietari migliorando la produzione e la situazione societaria: "dopo pochi anni le nostre lamine di cristallo sostenevano non senza gloria il confronto di quelle giustamente vantate di Francia o di Germania e il Regno si sottraeva al tributo che era uso pagare agli stranieri e gli oscuri vetri della maestra Venezia sparivano anche dalle finestre delle nostre più piccole terre. Nel lusso sempre crescente di questa città nostra i sacri templi, la Reggia, i pubblici e privati edifizii presto erano forniti solo di lamine di cristallo della nostra fabbrica [...]. Oggi questa bella manifattura, vinti tutti gli ostacoli, è fatta nazionale: gli operai venuti di Francia divennero napoletani per nozze contratte ed i loro figliuoli, ammaestrati in un'arte della quale i padri serbano tenacemente i segreti come patrimonio di famiglia, sono già nel numero dei lavoratori e non saprebbero abbandonare la terra dove sortirono la culla ed a cui sono legati con tenaci vincoli di affezione e di sangue... Nostre sono le materie adoperate e con somma diligenza si va cercando di rinvenire nel Regno al finissima silice che siamo obbligati a far venire dalla Francia"⁴³.

CORALLI E GIOIELLI

Concludendo questa breve panoramica sui prodotti tra arte e artigianato non si può non citare la lavorazione del corallo, specie nella zona di Torre del Greco, che valse al Regno di Napoli il primo premio "per i coralli tagliati e incisi" alla Mostra Internazionale Industriale di Parigi del 1856⁴⁴. Fino al XVIII secolo il corallo veniva pescato e venduto sulla piazza di Livorno soprattutto a mercanti ebrei; solo successivamente si iniziò a lavorarlo, soprattutto dopo l'introduzione di nuove

tecniche e nuovi strumenti inventati da un artigiano francese all'Albergo dei Poveri a Napoli (vera e propria struttura produttiva oltre che centro di assistenza sociale)⁴⁵.

Quella della lavorazione fu un'attività diffusa soprattutto verso la fine dell'Ottocento in conseguenza della sovrapproduzione degli anni precedenti, del calo dei prezzi e della chiusura dei fertillissimi banchi di coralli di Sciacca in Sicilia.

40, comunque, le fabbriche per la lavorazione dei preziosi "cammei" e circa 300 le barche attrezzate per la pesca del corallo, continuando una tradizione che si cercò di difendere anche con provvedimenti singolari: nel 1835 il governo decise di esonerare i torresi dal servizio militare perché i giovani, abilissimi pescatori di corallo, "emigravano spesso per sottrarsi alla leva, portando la loro industria nei paesi stranieri e cagionando grave scapito alla popolazione di quel Comune".

A proposito della grande tradizione dei coralli a Torre del Greco sono significativi alcuni versi di un canto popolare torrese composto nel Settecento e musicato da Francesco Florimo nel 1836: «Sò quatt'anne ca partiste,/sò quatt'anne ca t'aspetto [...] Me diciste chillu juorno:/vaco a ppesca a lu ccurallo,/quanno tornno, t'aggio tutta,/t'aggio tutta cummiglià[...]Ma si tuorne e io sò morta/fa na croce de curallo/e a la fossa de la morta,/chella croce aie da pusà»⁴⁶.

Restando nello stesso settore, venivano lavorate anche le pietre vulcaniche del Vesuvio e dell'Etna e "dei camei incisi in quelle pietre vulcaniche si adornavano le più gentili donne d'Italia, di Francia, d'Inghilterra e di tutto il Settentrione". Anche i lavori di tartaruga e di osso vinsero la concorrenza francese e tedesca soprattutto "per gli smisurati pettini di unghie di bue che debbono oggi troneggiare sul capo di ogni donna gentile". A Solofra era famosa una fabbrica di "oro falso" gestita da un Raffaele Di Majo.

L'argento era lavorato in forme che ricordavano "il gusto, l'eleganza, la precisione di disegno onde i nostri orafi si celebravano nell'età in cui il Cellini era meraviglia d'Italia e di Francia"; gioiellieri come il Sarno a Napoli, seguendo un'antica tradizione che trovò il sostegno anche di Carlo di Borbone realizzavano lavori in oro che "per vaghezza di disegno e solidità, vinsero negli animi gentili delle nostre donne l'antica e matta avversione per ornamenti non comprati a caro prezzo sulla Senna e sul Tamigi"⁴⁷.



Lavorazione del corallo
Torre del Greco, 1847

LE ANTICHE CARTIERE

Continuando una tradizione antica di quasi sette secoli, delle duecento cartiere presenti nel Regno nel 1848 sessanta si potevano contare nei comuni della costiera amalfitana.

Amalfi poteva considerarsi il centro dell'attività delle cartiere meridionali: ancora nel 1815, in occasione dell'Esposizione Nazionale dell'Industria Manifatturiera, la migliore carta "si era avuta d'Amatruda d'Amalfi e da Forte di Vietri".

La carta in questione, filigranata e morbida, era utilizzata per gli atti giudiziari e pubblici al posto delle pergamene; nel 1858 fu concessa ai suoi produttori anche una privativa per la sua proprietà di non lasciare scolorire l'inchiostro⁴⁸.

Editoriale Il Giglio

La produzione variava da queste carta pregiata detta "di bambace" contenente un terzo di cotone nelle fibre a quella "di strazzo" o "straccia" o "emporica" di cui si faceva largo consumo tra i commercianti (pescivendoli, fruttivendoli o salumieri) per avvolgere i loro prodotti negli antichi "cuoppi" (contenitori di forma conica ottenuti avvolgendo la carta su se stessa). Oltre alla cartiera del Lucibello sulla costiera amalfitana si contavano comunque più di 30 cartiere per circa 650 operai⁴⁹. Bassa produttività e costi alti misero in crisi queste cartiere fino a farle scomparire quasi del tutto con la riduzione post-unitaria delle tariffe doganali. Ne restano spesso solo gli edifici o i ruderi tra la Valle dei Mulini, alle spalle di Amalfi, nella Valle del Dragone, sotto Ravello e presso Tramonti⁵⁰.



Amalfi, 1827 - Cartiera Chiarito, incisione di J. Remond

Esse furono praticamente sostituite dalle cartiere del Fibreno in Terra di Lavoro, di proprietà del conte Lefebvre, "le prime di queste province meridionali e forse d'Italia per qualità e quantità di prodotti che offrono al commercio interno ed esterno, per la vastità dell'intrapresa, per le grandi macchine che danno carte senza fine, bianche, nonché di colori, cartoni, carte di parati per ornamento sul gusto di Francia, che danno ogni anno 1.130.000 metri di carte differenti [...] e che alimentano circa 500 individui di diversa età e sesso"⁵¹.

Quella del Fibreno era l'unica cartiera in Italia ad usare una nuova macchina detta "senza fine". Situata tra due fiumi, il Liri e il Fibreno, essa utilizzava le acque e i boschi vicini costituendo un vero e proprio complesso industriale che si inseriva in maniera armoniosa nel contesto paesaggistico. "In tutta quella beata regione, le copiose opere di manifatture assicuravano un agiato vivere ad ogni persona che aveva braccia e voglia di lavorare: sulla pubblica via di continuo si osservavano operai di ogni specie, di ogni sesso ed età che si recano ove sono richiesti. La vita attiva ed industriosa lì era abituale in tutte le classi".

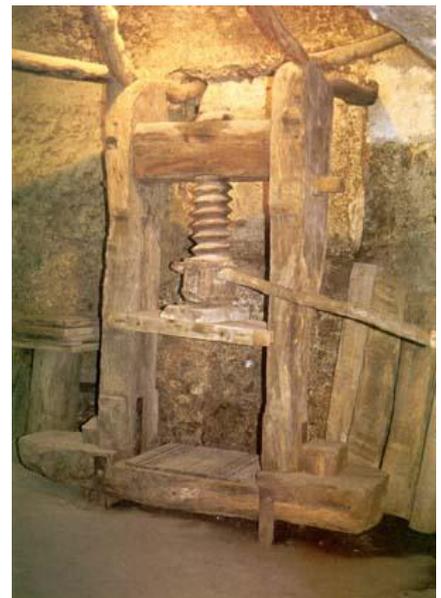
Lefebvre si era attrezzato per produrre da solo finanche il cloruro necessario alle sue produzioni e che fino ad allora veniva importato dall'estero⁵².

Ad Atina la cartiera Visocchi occupava 110 operai; altre cartiere si trovavano presso il Liri e Isola di Sora (1326 operai complessivi nella Valle del Liri) e presso L'Aquila, Torre Annunziata, Sarno, Scafati, Vietri, Nusco, Atripalda e in Calabria. Numerose anche le "cartiere a mano", che lavoravano a livello artigianale stracci di cotone neri o colorati per produrre carte da imballaggio e cartoni⁵³.

Le cartiere del Fibreno dovettero comunque causare non pochi problemi a tutte le altre cartiere del Regno per la loro capacità produttiva anche se non mancavano i problemi soprattutto per il mercato degli stracci.

Nel 1858, ad esempio, il proprietario si lamentava per il fatto che i raccoglitori di stracci esportavano senza dazio gli stracci a Genova, dove le "fabbriche straniere" producevano le carte per le arance siciliane creando danni notevoli alle "industrie napoletane" (affermazione in cui è interessante anche notare la relatività del concetto di "straniero" e di "napoletano")⁵⁴.

Le esportazioni arrivavano fino alla Grecia, alle isole Jonie e all'Inghilterra (soprattutto carta a grandi dimensioni per disegno)⁵⁵.



Pressa per la carta, in uso ad Amalfi

Strettamente collegate a quelle della carta erano le "industrie" dei libri, le tipografie: oltre 400 i titoli pubblicati annualmente (un vero primato nell'Italia del tempo), 2500 circa gli addetti (120 le stamperie attive solo a Napoli nel 1833); la qualità dei prodotti era buona per l'impaginazione, per le incisioni, la legatura e la carta utilizzata⁵⁶.

Famose la "Stamperia Reale", la "Reale Tipografia Militare", la tipografia del Tramater; il "Reale Ufficio Tipografico" produceva eccellenti carte geografiche e topografiche. Le litografie, soprattutto quelle del Cuccinelli e del Bianchi, erano all'avanguardia e i disegni del Viaggio pittorico delle Due Sicilie ne erano un'efficace dimostrazione.

La diffusione delle gouaches che riproducevano i paesaggi del Regno o usi e costumi popolari indusse Ferdinando IV a creare una sorta di brevetto per la vendita diretta soprattutto agli stranieri.

Nel 1848 si registrarono degli scioperi a Napoli proprio tra i numerosi addetti alle tipografie⁵⁷.

E' più che nota l'attuale crisi dell'editoria meridionale nonostante, evidentemente, le antiche tradizioni.

NOTE

1. M. Serao, *Leggende napoletane*, Roma 1895, p. 94. Cfr. P. Gargiulo, L. Quintavalle, *L'industria della pastificazione a Torre Annunziata e Gragnano*, in *Manifatture in Campania*, Napoli 1983, p.158. È interessante, a questo proposito, la lettura del romanzo di M. Orsini Natale, *Francesca e Nunziata*, Milano 1995 (la storia di una famiglia di pastai borbonici dalla costiera amalfitana alla foce del Sarno tra il 1848 e il 1940).
2. Per il "pignato maritato" cfr. Bartolommeo Capasso, *Masaniello*, Napoli, 1919 (rist.1979), p.89. Cfr. anche P.Gargiulo, *cit.*, pp.174-175. Sull'argomento v. anche E. Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da "mangiafoglie" a "mangiamaccheroni"*, in *Cronache meridionali*, nn. 4,5,6, 1958. Quello citato è un poema in lingua napoletana composto dal poeta Filippo Sgruttendio identificabile con ogni probabilità con Giulio Cesare Cortese, autore di altre bellissime opere in lingua napoletana. Questo il testo intero del sonetto "Maccarune donate da Cecca": "E me deze no piatto Ceccarella/de cierte saporite maccarune/semmenate de zuccharo e cannella/cosa da fa sperire le perzune./Penzatelo vuie tutte, cannarune/quanto fu bbona chella menestrella./Io me ne fece priesto doie voccune/e le mannaie deritto a le bodelle./Sautae pe l'allegrezza comm'a grillo,/ca furono cchiù duce de la manna/e ghianche comm' a latte de cardillo./Sa che me sanno buono e me ne manna!/Ma pozzo dire comme dice chillo:/Ammore m'ha pigliato pe la canna." Cfr. per questa e altre notizie V. Gleijeses, *Feste, farina e forca*, Napoli 1972, pp. 226-234.
3. Cfr. C. Spadaccini, *Novello e grande stabilimento di paste coll'uomo di bronzo per togliere l'uso abominevole di impastare coi piedi, costruito da Cesare Spadaccini nella sua proprietà, strada Campo di Marte*, Napoli 1833. L'ing. Spadaccini era proprietario egli stesso di una fabbrica sita, appunto, a Napoli presso il Campo di Marte. Cfr. A. De Iorio, *Indicazione del più rimarcabile in Napoli e contorni*, Napoli 1835, p. 34: "Per rendere questo lavorio meno dispendioso, si è inventata una macchina in cui l'uomo di bronzo supplisce all'azione dell'uomo. Questo meccanismo di invenzione napoletana ha avuto il più facile successo come può osservarsi nel locale di rimpetto al Real Albergo de' Poveri". Per i riferimenti relativi alla pasta presso la corte dei Borbone cfr. in particolare L. Mancusi Sorrentino, *Maccheronea*, Napoli 2000.
4. P. Gargiulo, *cit.*, p.180.
5. S. de Majo, *Manifattura e fabbrica*, in *Napoli, un destino industriale*, a cura di A. Vitale, Napoli 1992, p.80.
6. Archivio di Stato di Napoli, fondo Ministero Agricoltura Industria e Commercio, fascio 246.
7. Archivio di Stato di Napoli, fondo Ministero Agricoltura Industria e Commercio, fascio 484, 29 maggio 1859.

8. Archivio di Stato di Napoli, fondo Ministero Agricoltura Industria e Commercio, fascio 484, 15 dicembre 1858.
9. Archivio di Stato di Napoli, fondo Ministero Agricoltura Industria e Commercio, 15 ottobre 1857.
10. Archivio di Stato di Napoli, fondo Ministero Agricoltura Industria e Commercio, fasci 240, 484.
11. Archivio di Stato di Napoli, fondo Ministero Agricoltura Industria e Commercio, fascio 484, 24 maggio 1859: a Gragnano si contavano 81 macchine con torchio "di Archimede", "28 ad acqua pressa per molire i cereali"; cfr. anche A. Mangone, *cit.*, p.75; M. Petrocchi, *cit.*, p.22.
12. Per i dati relativi alle esportazioni cfr. Archivio di Stato di Napoli, fondo Ministero Agricoltura Industria e Commercio, fasci 170,171,172,512, anni 1851-1858.
13. Archivio di Stato di Napoli, fondo Ministero Agricoltura Industria e Commercio, fascio 243, anno 1857.
14. Archivio di Stato di Napoli, fondo Ministero Agricoltura Industria e Commercio, fascio 243, anno 1855.
15. Archivio di Stato di Napoli, fondo Ministero Agricoltura Industria e Commercio, fascio 484, anno 1858.
16. Archivio di Stato di Napoli, fondo Ministero Agricoltura Industria e Commercio, fascio 513, anno 1861. Per le notizie relative ai lambicchi v. *Annali Civili del Regno delle Due Sicilie*, vol. I, gennaio, febbraio, marzo e aprile 1833, *Delle arti e manifatture delle Due Sicilie*, Napoli, 1833, p. 67. Il metodo di distillazione usato era quello di Adam ma erano numerosi i tentativi di migliorarlo (da citare quelli di Zecca, Brostaret e del cavaliere Pietro Pulli).
17. Le fabbriche più importanti sorgevano a Poggioreale, Castellammare, Salerno, Marigliano, Pomigliano, Pozzuoli.
18. Decreto del 18 agosto 1859.
19. Archivio di Stato, fondo Ministero Agricoltura Industria e Commercio, fascio 527, anni 1858, 1859, 1860.
20. F. Passananti, *I caffè storici di Napoli*, Napoli 1995, pp.16-17, 27; per l'acquavitaro v. la famosa raccolta di F. De Bourcard, *Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti*, Napoli 1853 e P. Gargano, *I mestieri di Napoli*, Napoli 1995, p.10; per altre notizie relative ai rosoli v. i testi di V. Corrado ed in particolare *Il credenziere di Buon Gusto*, VI ed., Napoli 1820; cfr. anche J. Carola Francesconi, *La cucina napoletana*, Roma 1992, pp. 677-678). Per le notizie relative ai rosolii e alle essenze cfr. G. M. Paci, *Relazione della solenne pubblica esposizione di arti e manifatture del 1853*, Napoli 1854, pp. 109-110 e *Disamina eseguita...*, *cit.*, pp.248-249.
21. L'esportazione di frutta secca verso gli U.S.A. aumentò da 7069 casse a 10.078 casse; cfr. L. Radogna, *cit.*, p.104 e A. Graziani, *Il commercio estero del Regno delle Due Sicilie*, in *Archivio economico dell'unificazione italiana*, vol.X, Torino 1960, p.27; J. Davis, *cit.*, p.93.
22. *Annali Civili del Regno delle Due Sicilie*, vol.I, gennaio, febbraio, marzo e aprile 1833, *Delle arti e manifatture delle Due Sicilie*, Napoli 1833, pp. 65-67.
23. Per questo motivo il governo borbonico nel 1844 istituì il marchio d.o.c. di cui si è detto in precedenza.
24. Per le esportazioni cfr. Archivio di Stato, Ministero Finanze, fasci 14097, 14108, 14109, 14114; cfr. anche Archivio di Stato di Napoli, fondo Ministero Agricoltura Industria e Commercio, fascio 516 e C. Afan de Rivera, *Considerazioni sui Mezzi da restituire il Valore proprio a' doni che ha la Natura largamente concesso al Regno delle Due Sicilie*, Napoli 1833, vol.II, p.516.
25. M. Viterbo, *Un fratello di Garibaldi commerciante in olii a Bari*, in *Archivio Storico Pugliese*, anno XXII, fascicoli I-IV, gennaio-dicembre, 1970.
26. Cfr. *Disamina eseguita...*, *cit.*, pp. 205, 246, 252 e Archivio di Stato di Napoli, fondo Ministero Finanze, fascio 14151, 10 marzo 1859; fondo Ministero Agricoltura Industria e Commercio, fascio 484.
27. Archivio di Stato di Napoli fondo Ministero Agricoltura Industria e Commercio, fasci 513, 217, 221, anni 1853 e 1861. Per i formaggi v. J. Carola Francesconi, *La cucina napoletana*, Roma 1992, pp.43-46.

28. Ranieri, *Sette anni di sodalizio con Giacomo Leopardi*, Napoli MCMXX, pp.54-55; per i confetti v. *Disamina eseguita...cit.*, p. 247.
29. Sulle ceramiche di Capodimonte cfr. S. Musella Guida, *La Reale Fabbrica della Porcellana di Capodimonte: la sperimentazione, la struttura produttiva, la commercializzazione del prodotto*, in *Manifatture in Campania*, Napoli 1983, pp.68 e sgg.; F. Strazzullo, *Le Manifatture d'Arte di Carlo di Borbone*, Napoli 1979; C. Minieri Riccio, *Notizie intorno alle ricerche fatte dalla Real Fabbrica della porcellana in Napoli*, in *Atti dell'Accademia Pontaniana*, Napoli, 10 febbraio 1878; F. Stazzi, *L'arte della ceramica*, Capodimonte, Milano 1972; G. Novi, *La fabbricazione della porcellana in Napoli e dei prodotti ceramici affini*, in *Atti dell'Accademia Pontaniana*, Napoli, 3 novembre 1879; A. Mottola Molfino, *L'arte della porcellana in Italia*, Busto Arsizio, 1978; L. Mosca, *Napoli e l'arte ceramica dal XIII al XX secolo*, Napoli 1908.
30. S. Musella Guida, *cit.*, p.70.
31. C. Minieri Riccio, *cit.*, pp.4-5.
32. Cfr. A. Scherillo, *La storia del Real Museo Mineralogico di Napoli*, in *Atti dell'Accademia Pontaniana*, Napoli 1966.
33. C. Minieri Riccio, *cit.*, pp.11 sgg.
34. S.Musella Guida, *cit.*,pp.84 e sgg. Alla parrocchia di Santa Maria delle Grazie a Capodimonte nel 1758 risultavano appartenere ventotto nuclei familiari tutti legati alla produzione delle ceramiche e residenti nella fabbrica stessa, negli edifici della Regia Corte, nelle case del Giardino della Regina, nel Palazzo Reale e nei palazzi signorili ubicati fuori dal recinto della tenuta reale.
35. Ibid.
36. C. Minieri Riccio, *Gli artefici e i miniatori della Real Fabbrica di Napoli*, in *Atti dell'Accademia Pontaniana*, Napoli 17 marzo 1878, p.14.
37. C. Minieri Riccio, *Delle porcellane della Real Fabbrica di Napoli, delle vendite fattene e delle loro tariffe*, in *Atti dell'Accademia Pontaniana*, Napoli, 7 aprile 1878, pp.4 e sgg.
38. Una curiosità interessante: tra i nomi dei ceramisti del Settecento risultano le famiglie Tucci e Mollica, attive anche in tempi recenti con le loro fabbriche nel napoletano (cfr. note 31 e 33).
39. Cfr. C. Barbagallo, *Le origini della grande industria contemporanea (1750-1850)*, Perugia-Venezia, pp.285-286; cfr. A. Mangone, *cit.*, p.78. Per le notizie relative al Giustiniani e alle altre fabbriche di stoviglie cfr. *Annali Civili del Regno delle Due Sicilie*, vol.I, gennaio, febbraio, marzo, aprile 1833, *Delle arti e manifatture delle Due Sicilie*, Napoli 1833, pp. 69-70.
40. *Annali Civili del Regno delle Due Sicilie*, vol.I, gennaio, febbraio, marzo e aprile 1833, *Delle arti e manifatture delle Due Sicilie*, Napoli 1833, p.77.
41. Archivio di Stato di Napoli, fondo Ministero Agricoltura Industria e Commercio, fascio 239, 22 agosto 1851.
42. *Ivi*, fascio 170, anno 1856 e cfr. C. Barbagallo, *cit.*,p.284.
43. *Ivi*, fascio 513; cfr. *Disamina eseguita...cit.*; cfr. A. Mangone, *cit.*, p.66 e *Annali Civili del Regno delle Due Sicilie*, vol.I, gennaio, febbraio, marzo e aprile 1833, *Delle arti e manifatture delle Due Sicilie*, Napoli 1833, pp. 70-71.
44. *Ivi*, fascio 246, 1 ottobre 1856.
45. S. de Majo, *Manifattura e fabbrica*, in *Napoli, un destino industriale*, a cura di A. Vitale, Napoli 1992, p.78.
46. Cfr. Rapporto di Santangelo, Ministro degli Interni, sulla marina mercantile, in "*Annali Civili del Regno delle Due Sicilie*", fasc.XII, 1835, p.III; J. Davis. *cit.*, p.139; M. Petrocchi, *cit.*, p.70. Per la pesca e la lavorazione del corallo cfr. G. Tescione, *Italiani alla pesca del corallo ed egemonie marittime nel Mediterraneo*, Napoli 1940, pp.386 sgg. (con l'accurato regolamento della pesca istituito da Ferdinando II con decreto del 29 gennaio 1856); P. Balzano, *Del corallo, della sua pesca e della sua industria*, in "*Annali Civili del Regno delle Due Sicilie*", vol.XVI, 1838, pp.115-142; AA.VV., *La pesca del corallo nelle acque nord-africane (1734-1860) nelle fonti dell'Archivio di Stato di Napoli*, Napoli 1985; R. Raimondo, *Uomini e fatti dell'antica Torre del Greco*, Ercolano, 1985, pp.443 sgg.; E. Torrese, *La città del corallo. Torre*

- del Greco dall'Unità alla seconda guerra mondiale*, Milano 1988. Per i canti popolari torresi v. R. Raimondo, *cit.*, pp.472-473.
47. *Annali Civili del Regno delle Due Sicilie*, vol.I, gennaio, febbraio, marzo, aprile 1833, Napoli 1833, pp.72-74, 78.
 48. E. Guida, *Tipologia e morfologia edilizia della fabbrica tra paleoindustria e rivoluzione industriale*, in *Manifatture in Campania*, Napoli 1983, p.46. Sulle cartiere amalfitane cfr. F. Assante, *Le cartiere amalfitane: una riconversione industriale mancata*, in *Fatti e idee di storia economica nei secoli XII-XX, Studi dedicati a Franco Barlandi*, Bologna, 1976; M. Camera, *Istoria della città e costiera d'Amalfi*, Napoli 1836; M. Del Treppo e A. Leone, *Amalfi medievale*, Napoli 1977; F. Assante, *La ricchezza di Amalfi nel Settecento*, Napoli 1966, p.759; C. Prisco, *Memoria riguardante le arti, le manifatture e le industrie del Regno, e su dei mezzi da praticarsi pel loro miglioramento, e incoraggiamento*, Napoli 1821.
 49. E. Guida, *cit.*, p.60.
 50. *Ivi*, p.63.
 51. Archivio di Stato di Napoli, fondo Ministero Agricoltura Industria e Commercio, fascio 513, 15 ottobre 1861.
 52. *Annali Civili del Regno delle Due Sicilie, Della fabbricazione della carta né Reali Domini di qua del Faro*, gennaio-aprile 1833, pp.81-90.
 53. Archivio di Stato di Napoli, fondo Ministero Finanze, fascio 14121, 9 dicembre 1854 e cfr. M. Petrocchi, *cit.*, pp.64-65.
 54. Archivio di Stato di Napoli, fondo Ministero Finanze, fascio 14121, anni 1858 e sgg.
 55. Archivio di Stato di Napoli, fondo Ministero Agricoltura Industria e Commercio, fascio 513, 15 ottobre 1861.
 56. T. Pedio, *cit.*, p.89.
 57. *Ibid.* e per gli scioperi *Ivi*, pp.101 sgg. Per le tipografie e le litografie v. *Annali Civili del Regno delle Due Sicilie*, vol.I, gennaio, febbraio, marzo e aprile 1833, *Delle arti e manifatture delle Due Sicilie*, Napoli 1833, pp. 62, 71.