

MARIACLAUDIA IZZO

L'ORTO AGRARIO NELLE CARTE DELL'AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI TERRA DI LAVORO

In occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione si intende affrontare il delicato tema nelle sue diverse fasi di approccio: dalla coltivazione e sperimentazione agricola alla distribuzione, al commercio e al consumo dei prodotti; e si intende farlo attraverso la lettura di alcuni documenti del fondo storico dell'*Amministrazione Provinciale* di Terra di Lavoro, in particolare delle carte dell'Orto Sperimentale, dell'Istituto Agrario e del Convitto di Caserta, che ebbero il loro periodo di massimo splendore nella seconda metà dell'800, ponendosi ai primi posti tra le istituzioni di tal genere presenti sul territorio nazionale.

L'Orto Agrario Sperimentale di Caserta.

La nascita dell'Istituzione si deve al decreto del 16 febbraio 1810 con il quale Gioacchino Murat crea in ogni capoluogo di provincia le Società di Agricoltura o Camere Agrarie, trasformate poi con il decreto del 30 luglio 1812 in Società Economiche, con lo scopo di favorire lo studio dell'agricoltura e dare basi scientifiche al lavoro agricolo¹. A Caserta la Società Economica fu istituita dopo la designazione della città a capoluogo di provincia nel 1818. Gli esordi furono contraddistinti da estrema precarietà per la mancanza di una sede e di un Orto sperimentale, tanto che le prime riunioni si tennero presso la sala consiliare del Comune.

Francesco Verde, primo presidente della Società Economica, si adoperò da subito per ottenere in dotazione un Orto agrario sperimentale. «Nel 1840, su proposta del Ministro degli Affari Interni, il re Ferdinando II approvò l'istituzione dell'Orto Agrario Sperimentale. Il Governo affidò alla Deputazione delle Opere Pubbliche il compito di trattare l'acquisto di un fondo di proprietà della duchessa di Miranda di circa nove moggia, cinto da mura e con getto d'acqua perenne, posto lungo la strada regia tra Caserta e Santa Maria Capua Vetere»². La trattativa presto si arenò, e bisognerà attendere undici anni prima che la Società Economica elegga una Commissione con il compito di riaprire la contrattazione con la duchessa, o in caso di mancato accordo – che è ciò che avvenne – di individuare un luogo idoneo ad ospitare l'Orto³. La Commissione, dopo varie ricerche, indicò come luogo più appropriato a divenire Orto sperimentale un podere al centro di Caserta di otto moggia. Ottenuto il consenso della Società Economica, si inoltrò la richiesta di sussidio alla Provincia per l'acquisto del terreno e contestualmente venne incaricato di redigere il relativo progetto l'architetto Tommaso Tenore, Direttore delle Opere Pubbliche Provinciali. La questione sembrò giungere ad un esito positivo, quando nel febbraio 1852 il re Ferdinando II negò il consenso a che l'Orto sorgesse nel centro di Caserta, destinando invece a tale scopo un fondo di 16 moggia provvisto di acqua per l'irrigazione sito lungo la strada per Santa Maria Capua Vetere, accanto al Palazzo Reale⁴.

¹ Cfr. G. DE NITTO, *L'Istituto Tecnico Agrario «G. Garibaldi» e la sua biblioteca*, in *Caserta e la sua Diocesi in età moderna e contemporanea*, a cura di G. De Nitto e G. Tescione. Napoli, Edizioni Scientifiche Italiane, 1995, vol. III, pp. 155-172; A. MARRA, *La Società economica di Terra di Lavoro. Le condizioni economiche e sociali nell'Ottocento borbonico. La Conversione unitaria*, s.l., AC, 2005, p. 122.

² Le notizie storiche sono desunte dagli *Atti della Società Economica di Terra di Lavoro* editi in «La Campania Industriale». Cfr. MARRA, *La Società economica...*, cit., p. 122.

³ La Commissione fu eletta dalla Società Economica il 6 febbraio 1851 ed era composta da Giuseppe Maria Bosco, Giovanni Sideri, Salvatore Majelli, Ferdinando D'Elia. Cfr. MARRA, *La Società economica...*, cit., p. 125.

⁴ Per una più approfondita trattazione si rimanda a MARRA, op. cit., pp. 125-126.

Il 28 ottobre 1854 Ferdinando II con reale rescritto concesse alla Società Economica la somma di 25800 ducati per acquistare il fondo indicato, per realizzarvi due grandi edifici e sostenere le spese per trasformare un semplice terreno in un Orto sperimentale adeguatamente attrezzato.

Il fondo fu consegnato alla Società Economica il 20 marzo 1855; solo pochi giorni dopo, il 14 aprile, furono seminati su un piccolo fazzoletto di terreno lino ed olco d'Egitto, ed ancora – il 22 maggio – granone, fagioli, piselli, canapa, piante da frutta e da ornamento. Il 16 settembre 1855 fu nominato direttore dell'Orto Giuseppe Domenico Cestoni. Dal 1855 tutte le attività dell'Orto Sperimentale furono dirette e regolate da una Commissione preposta⁵, che ritenne opportuno redigere immediatamente un Regolamento (fig. 1)⁶, approvato dal re il 27 agosto 1856. Il Regolamento era diviso in 10 titoli con disposizioni generali, nomina e ruolo della Commissione, doveri dei componenti. Il 6 luglio 1862 nacquero le Camere di Commercio, la Società Economica andò in crisi e i suoi beni furono rilevati dall'Amministrazione Provinciale, che mantenne in vita l'Orto Sperimentale ed aprì l'Istituto Agrario chiamando a dirigerlo, da Firenze, il prof. Luigi Della Fonte⁷. L'Istituto Agrario nacque con il compito di impartire una formazione tecnica agraria di livello superiore, che fu superata solo dalle due scuole agrarie di Milano e Portici destinate a formare, però, i futuri docenti della materia⁸. Dopo appena un decennio la scuola casertana risultò la più cospicua d'Italia per numero di allievi.

Il 6 maggio 1923 con atto del Prefetto di Caserta fu espropriata parte dell'area dell'Orto per destinarla al confinante Ospedale Militare. Nel 1927 dopo la soppressione della Provincia di Caserta l'Orto passò alla Provincia di Napoli, che con atto del 7 ottobre 1939 lo vendette all'Istituto Casertano Zootecnico per il Mezzogiorno. Con DPR n. 1318 del 23 novembre 1967 l'area passò all'Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma che la detiene ancora oggi, come unità di ricerca e sezione operativa distaccata a Caserta.

L'Orto Sperimentale è posto ad occidente del Palazzo Reale, delimitato a sud dalla nuova strada provinciale (Appia), ad ovest da via Torrino, a nord dall'Ospedale Militare, dal Convento e dalla Chiesa di S. Francesco di Paola, ad est dalla strada che prese nome dal nascente Istituto (oggi via Passionisti). Giacomo Gallozzi, vicepresidente della Società, nella tornata del 30 maggio 1856 così descrive l'Orto: «...un vasto terreno racchiuso da recinto di mura e ringhiere di ferro osserva nelle vicinanze della Reggia di Caserta chi nella Capitale della Provincia si reca. In esso scorgendo delle fabbriche che si innalzano, dei viali che lo intersecano, delle vasche e fontane, molti ritengono essere un Orto di delizie a ricrear la vista destinato»⁹. Ed è proprio questa la sensazione che si avverte osservando la pianta dell'Orto realizzata da Gaetano Danese nel maggio 1871 ed allegata al 'Progetto per l'impianto della scuola speciale di Agricoltura e di Silvicultura', illustrato nella relazione del docente di storia naturale prof. Salvatore Albarella D'Afflitto il 20 maggio 1871 (fig. 2)¹⁰. Nella relazione il prof. D'Afflitto propone una suddivisione dell'area coltivabile in otto grandi appezzamenti, fra loro separati da passaggi, indicando con numeri arabi le diverse destinazioni d'uso: 1, 2, 3, 4 avvicendamento e rotazione agraria quadriennale; 5, 6 acclimatazioni speciali di piante esotiche, tessili, oleifere [...]; 7, 8, 9 frutteto; 10, 11, 12 Orto irriguo "che più propriamente noi diciamo paluda"; 13, 14 Orto botanico, con il 13 suddiviso in 15 sezioni quante sono le classi del metodo naturale di Fussieu, mentre il 14 rispecchierà la classificazione delle piante secondo il sistema naturale di Linneo; 15, 16, 17, 18, 19, 20 silvicultura; 21 vivaio. La suddivisione dell'Orto doveva rispecchiare le sezioni didattiche in cui era organizzato lo studio dell'agricoltura secondo le

⁵ La Commissione Regolatrice era composta da Francesco Verde, Baldassarre Mele, Giacomo Gallozzi, Giovanni Sideri, Giuseppe Maria Bosco, Salvatore Majelli, Ferdinando D'Elia. Cfr. MARRA, op. cit., p. 126.

⁶ ARCHIVIO DI STATO DI CASERTA (d'ora in avanti ASCE), *Amministrazione Provinciale*, f. 414.

⁷ Cfr. DE NITTO, *L'Istituto Tecnico Agrario...*, cit., p. 158.

⁸ Cfr. P. DI LORENZO, *L'Istituto Agrario di Caserta*, in *Museo "Michelangelo". Gli strumenti e i modelli per la topografia: tradizione, innovazione, didattica* a cura di P. DI LORENZO e M.R. IACONO, Caserta, 2004, p. 41.

⁹ Cfr. DE NITTO, *L'Istituto Tecnico Agrario...*, cit., p. 157.

¹⁰ ASCE, *Amministrazione Provinciale*, f. 2298; cfr. DI LORENZO, *L'Istituto Agrario...*, cit., p. 43.

seguenti ripartizioni: 1) avvicendamento e rotazione agraria, 2) arboricoltura e frutteto, 3) acclimamenti, 4) vivaio per innesti e moltiplicazioni, 5) orto irriguo, irrigazioni e prosciugamento, 6) praterie naturali ed artificiali, 7) meccanica agricola, 8) meteorologia agricola.

Il Complesso agrario è ben visibile nella litografia di Richter con la planimetria generale dell'Orto sperimentale e dei due edifici, 'casa ad uso d'Istituto' e 'casa per magazzino e Direzione Società Economica' (fig. 3)¹¹, che rispecchia la descrizione fatta da Marra:

«Cinto da mura e da ringhiere in ferro, con quattro grandi vasche di travertino agli angoli del podere per l'irrigazione e d due fontane al centro alimentate dall'ottobre 1856 con l'acqua della cascata della Reggia, l'Orto era tagliato da due grandi viali e ripartito in quattro ampi quadri di terreno senza alberi, per permettere alla luce solare di raggiungere le colture. Nel recinto sorgevano due grandi edifici simmetrici, il primo posto sul versante orientale veniva completato nel 1858 ed ospitava gli uffici della Società Economica, il secondo sul lato occidentale, ultimato nel 1860 avrebbe accolto l'Istituto Agrario Provinciale. Nel primo edificio sopra la cantina erano un magazzino per i semi ed i prodotti agricoli, un deposito per le macchine e gli strumenti agrari, l'abitazione del custode. Un'imponente scala conduceva al primo piano dove c'era la grande sala per le riunioni della Società Economica, gli uffici del segretario, l'archivio, la biblioteca, l'abitazione del giardiniere ed un piccolo osservatorio meteorologico»¹².

Nelle carte del Fondo dell'Amministrazione Provinciale è conservata una "Idea di Osservatorio Meteorologico" del 1874 da costruire nelle forme di un tempietto classico (fig. 4)¹³. La presenza di tale struttura fu da sempre considerata necessaria al buon funzionamento dell'Orto e dell'Istituto e lo dimostra sia il regio rescritto del 5 gennaio 1834, con il quale si ordinava ai Consigli provinciali di inserire nei propri bilanci 100 ducati annui da assegnare alle Società Economiche per l'acquisto di nuove macchine utili all'attività agraria, sia la richiesta della Società Economica dell'11 dicembre 1844 per l'acquisto anche di strumenti meteorologici per poter eseguire delle osservazioni¹⁴.

Nel secondo fabbricato, nel sotterraneo era uno spazio per il frantoio e la stalla; al piano inferiore erano posti il refettorio, la cucina, l'abitazione del custode, il deposito degli strumenti, il locale per lo strettoio idraulico, per il mulino di ferro fuso usato per estrarre gli oli dai semi delle piante oleifere e quello per l'allevamento dei bachi da seta. Al piano superiore vi erano le aule, il dormitorio, l'ufficio del rettore e l'infermeria.

Le strutture nel tempo subirono cambiamenti di diversa natura, come documentano: il progetto, nell'angolo ad oriente e mezzogiorno, di una stalla per animali, di un locale per deposito di semi e di un fosso per il letame del 1869¹⁵; i progetti del 1874 per l'ampliamento dell'Istituto Agrario¹⁶ (fig. 5), quello di ampliamento dell'edificio ad occidente del 1891¹⁷ e la pianta con progetto di condotta dall'acquedotto di Carditello¹⁸.

Una pianta del 1891 mostra il complesso a quell'epoca; una legenda indica le coltivazioni, il giardino, l'aia, le vasche, la fabbrica a ferro di cavallo, la conigliera in alto a sinistra, e sulla destra la concimiera e il medicaio, in basso infine il fragolaio, il mandarinaio e la serra (strutture non segnalate nelle precedenti planimetrie)¹⁹ (fig. 6).

L'Orto Agrario Sperimentale di Caserta era tra le prime strutture del regno, produttiva e formativa allo stesso tempo: promuoveva presso gli agricoltori il rinnovamento agrario, fornendo loro semi e piante di qualità selezionate a prezzi contenuti, impartendo esempi pratici di corretta coltivazione e conduzione di un fondo, indicando le colture più redditizie e concorrenziali sul mercato.

¹¹ ASCE, *Amministrazione Provinciale*, f. 2285; cfr. DI LORENZO, *L'Istituto Agrario*, cit., p. 40.

¹² Cfr. MARRA, *La Società economica...*, cit., p. 127.

¹³ ASCE, *Amministrazione Provinciale*, f. 2298: «Idea dell'Osservatorio Meteorologico», 1874.

¹⁴ Cfr. MARRA, *La Società economica...*, cit., p. 123.

¹⁵ ASCE, *Amministrazione Provinciale*, f. 2289.

¹⁶ Ivi, f. 2592.

¹⁷ Ivi, f. 8319.

¹⁸ Ivi, f. 8321.

¹⁹ Ivi, f. 8319.

Negli anni '60 dell'Ottocento venivano coltivate 230 varietà agricole: 52 cereali, 38 piante leguminose, 3 tuberose, 6 oleifere, 3 filamentose, 3 industriali, 83 ortensi, 10 prato artificiale, 23 alberi da frutta e 9 viti²⁰.

Le sperimentazioni spesso si concludevano con importanti pubblicazioni scientifiche, come nel caso della patata. La Società Economica realizzò una completa istruzione pratica sulla coltura dei pomi di terra pubblicata nel 1852²¹ (fig. 7).

Tra le colture sperimentali figuravano l'olco zuccherato dal quale si otteneva zucchero, melassa, alcool; l'orzo peruviano che produceva semi per una bevanda a modo di caffè e l'arachide ipogea, dalla quale si ricavava olio per le vivande e per l'illuminazione, che rispetto all'olio di oliva durava un terzo in più, bruciava con fiamma più chiara ed aveva un prezzo più basso²².

La coltivazione dell'arachide ha caratterizzato fortemente l'attività produttiva di Terra di Lavoro, e le sue potenzialità furono comprese ed incoraggiate da subito; si legge infatti nel "Giornale del Regno delle Due Sicilie"²³ di quanto il re ne fosse colpito, al punto da ordinare al Reale Istituto di Incoraggiamento della Capitale di distribuire questi semi con le necessarie istruzioni a tutti gli altri orti sperimentali ed agli agronomi del regno.

Nelle carte del Fondo dell'Amministrazione Provinciale si conservano molti elenchi delle piante coltivate nell'Orto²⁴, delle piante che si intendeva importare per tentarne la coltura²⁵, delle piante – agrumi, frutta, ortaggi e semi - che venivano vendute dall'Azienda Rurale²⁶ (fig. 8).

Caserta si distinse sempre per la qualità dei propri prodotti, grazie ai quali trionfò spesso nelle esposizioni agrarie nazionali e nei concorsi nazionali come quello tenutosi all'Aquila nel 1888²⁷.

L'Istituto Agrario

Sin qui ci si è occupati dell'aspetto più strettamente legato alla coltivazione degli alimenti, ma contemporaneamente all'Orto andava sviluppandosi l'Istituto Agrario che ai fini del nostro discorso rappresenta l'ambito legato alla ricerca e allo studio della scienza agraria²⁸. La ricerca era un punto di forza dell'Istituto casertano e lo si capisce dall'importanza della sua biblioteca, una preziosa eredità della Società Economica, che già nel 1852 fu classificata dal Ministero dell'Agricoltura la più ricca e qualificata di tutte con 201 opere specializzate vantando, tra l'altro, enciclopedie speciali per l'agricoltura e l'allevamento²⁹, e fu poi continuamente aggiornata dai presidi che si alternarono alla direzione dell'Istituto³⁰.

Di Lorenzo ricorda che «nato con uno scopo formativo teorico-pratico, in origine l'Istituto associò le discipline dell'agronomia e dell'agrimensura. Nel 1877, con il pareggiamento agli Istituti tecnici, nacquero due sezioni distinte: Agronomia, destinata a formare gli amministratori rurali e i direttori di aziende agricole, ed Agrimensura per i periti stimatori di fabbriche ed esperti misuratori di campi»³¹.

²⁰ Cfr. MARRA, *La Società economica...*, cit., p. 130.

²¹ ASCE, *Amministrazione Provinciale*, f. 2273.

²² Cfr. MARRA, *La Società economica...*, cit., p. 134.

²³ N. 62 del 21 marzo 1857.

²⁴ ASCE, *Amministrazione Provinciale*, f. 8325. Le piante erano divise in: frutti a dimora (aranci, fichi, peschi); ornamentali (rose, dalie, glicini); vivaio (gelsi, noci, limoni); antico vivaio (melangoli, pompelmas, aranci); frutti pendenti e prodotti giacenti (mandarini, limoni, aranci, cavoli, finocchi, fagioli di Spagna).

²⁵ ASCE, *Amministrazione Provinciale*, f. 2270. Ad esempio: cereali, leguminose, arachide ipogea, petroniana d'Olanda e della Guadalupa, viti a corna dura.

²⁶ Ivi, f. 2287 «bilancio dell'esercizio del 1867»; f. 2301.

²⁷ Ivi, f. 5854.

²⁸ Per una analisi più approfondita sulla storia dell'Istituto Tecnico Agrario si rimanda a DE NITTO e DI LORENZO, opp. citt.

²⁹ DE NITTO, *L'Istituto Tecnico Agrario...*, cit., p. 161.

³⁰ DI LORENZO, *L'Istituto Agrario...*, cit., p. 44.

³¹ Ivi, p. 42.

Nel 1866 il prof. Carlo Ohlsen presentò una relazione “per ottenere lumi sul vero stato di quello stabilimento [l’Istituto Agrario di Caserta] del quale non si ha ragione di essere contento ed esporre i rimedi”³² (fig. 9). Ohlsen sottolineava il «bisogno dell’istruzione agraria come base del progresso dell’Agricoltura e quindi dello sviluppo e della prosperità di una regione cotanto agricola per sua natura». Inoltre il professore ricordava la storia del nome dell’Istituto: lo statuto del 3 dicembre 1863 pubblicato su “la Campania” del 15 gennaio 1864 indicava ‘Istituto Teorico Pratico di Agricoltura’, ma in seguito assunse il nome di ‘Istituto Tecnico Agrario’, snaturando secondo Ohlsen la sua natura. Nel 1869 è anche chiamato Istituto di Agronomia e Agrimensura. Dopo il 1882 l’Istituto Tecnico Agrario fu intitolato a Garibaldi.

I direttori e i professori dell’Istituto pubblicarono svariati studi in materia agraria, tra cui: *Le scuole Agrarie ed i bisogni dell’Agricoltura* del preside Ferrero nel 1874³³; la *Nota sull’efficacia comparativa del guano del Perù, del guano baker perfosfato, del guano baker bifosfato di potassa, e liquido Boutin come ingrassi e calcolo sulla coltura del frumento nella pianura di Caserta*, del direttore Luigi Della Fonte nel 1867³⁴. Dalla lettura dei programmi didattici e dei progetti di laboratorio si viene a conoscenza, oltre che delle materie previste, anche di alcuni aspetti del loro svolgimento. È il caso del registro che gli studenti dovevano curare, con lo stato vitale di ogni individuo vegetabile. Il registro era costituito da una tabella con nome, malattia, mezzi curativi, effetti dei mezzi curativi³⁵.

Il Convitto

L’Istituto fin dalla nascita fu affiancato da un Convitto, soppresso poi nel 1878³⁶. Nell’organizzazione della vita convittuale molta importanza era data alla Dietetica per i ragazzi³⁷ ed alla “vittitazione”³⁸. Una volta stabilita la Dietetica del Convitto (fig. 10), per l’estate o per l’inverno, si bandiva un concorso per l’appalto del vitto e del fuoco, con relativa stampa ed affissione dei manifesti. Il vincitore dell’appalto era tenuto a fornire note dei generi somministrati, come ad esempio la nota del pizzicagnolo Andrea Portaro datata giugno 1867³⁹, e a rispettare la “Mercuriale Generale delle vettovaglie ed altri combustibili che si vendono nella città di Caserta”⁴⁰ (fig. 11). Dai capitoli ‘per l’appalto della somministrazione per il vitto e fuoco al Convitto di Agronomia ed Agrimensura’ si evince il rigore applicato nella scelta degli alimenti: «la carne deve essere vaccina, netta di ossa, ben monda di sangue [...] il baccalare dev’essere bianco, spugnato dal giorno precedente, senza coda e spina, il formaggio per condimento dev’essere di Puglia ...»⁴¹.

Da questa breve lettura di alcune delle carte sull’Orto Agrario si intuisce quanto importante sia stata la presenza di questa Istituzione, per la città di Caserta ed anche per l’intera provincia di Terra di Lavoro. La scientificità, la serietà e la predisposizione all’esperienza sono i principi sui quali si è fondata l’attività del complesso agrario casertano, sin dalla sua nascita. L’attività agricola di Terra di Lavoro conquistò una *leadership* nel campo delle coltivazioni e delle sperimentazioni, che detenne per tutta la seconda metà dell’Ottocento fino ai primi anni del Novecento, ma che forse

³² ASCE, *Amministrazione Provinciale*, f. 2281 bis.

³³ Ivi, f. 2311.

³⁴ Ivi, f. 2273.

³⁵ Ivi, f. 2298. Un esempio di tabella per individuo vegetabile è: *nome*: arancio vaniglia, *malattia*: assiderazione, *mezzi curativi*: scapezzamento, *effetti dei mezzi curativi*: morte, *epoca della morte*: 13 febbraio.

³⁶ Per la storia del Convitto si veda DI LORENZO, *L’Istituto Agrario...*, cit., pp. 42-43 e Appendice.

³⁷ Per una maggiore analisi sull’alimentazione dei convittuali si rimanda all’intervento del dott. Pietro Carideo “Cosa mangiavano al Convitto dell’Istituto Agrario”.

³⁸ Alcuni esempi sono in ASCE, *Amministrazione Provinciale*, ff. 2270, 2273, 2277, 2281, 2308.

³⁹ Ivi, f. 2273.

⁴⁰ Si conservano svariate copie di queste Mercuriali con l’indicazione delle diverse Assise.

⁴¹ ASCE, *Amministrazione Provinciale*, f. 2277.

non si sarebbe potuta ottenere senza la presenza sul territorio di quel fondamentale centro di ricerca agraria che fu l'Orto Sperimentale.

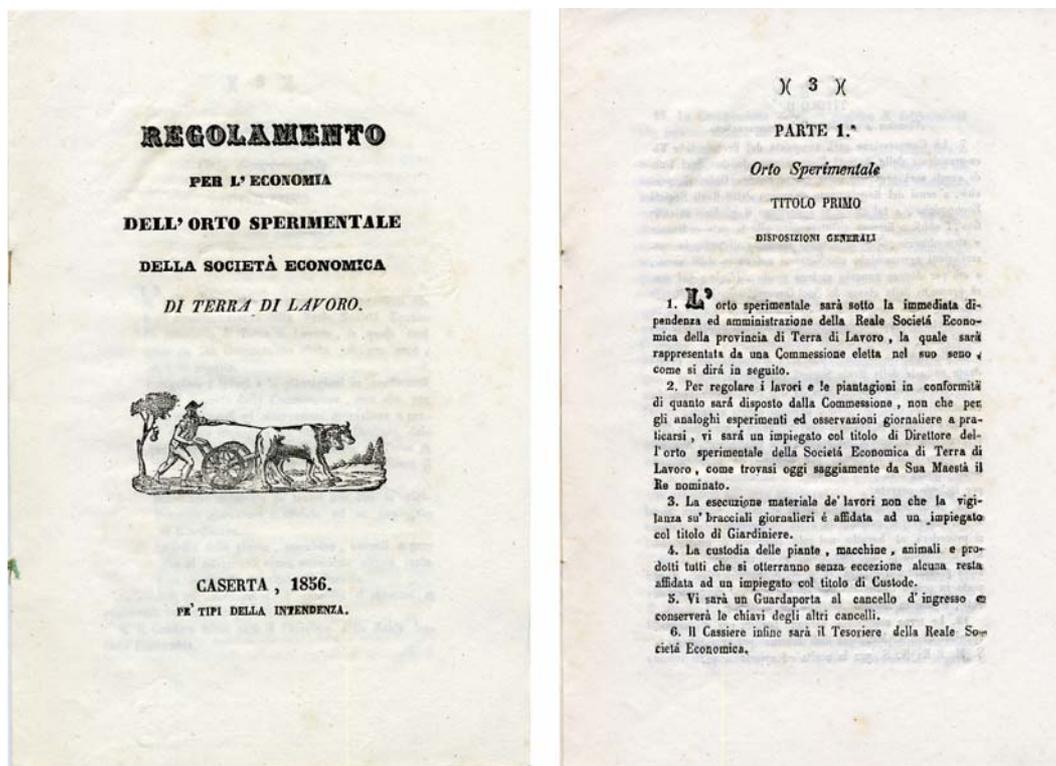


Figura 1. Regolamento per l'economia dell'Orto sperimentale della società economica di Terra di Lavoro. Caserta 1856

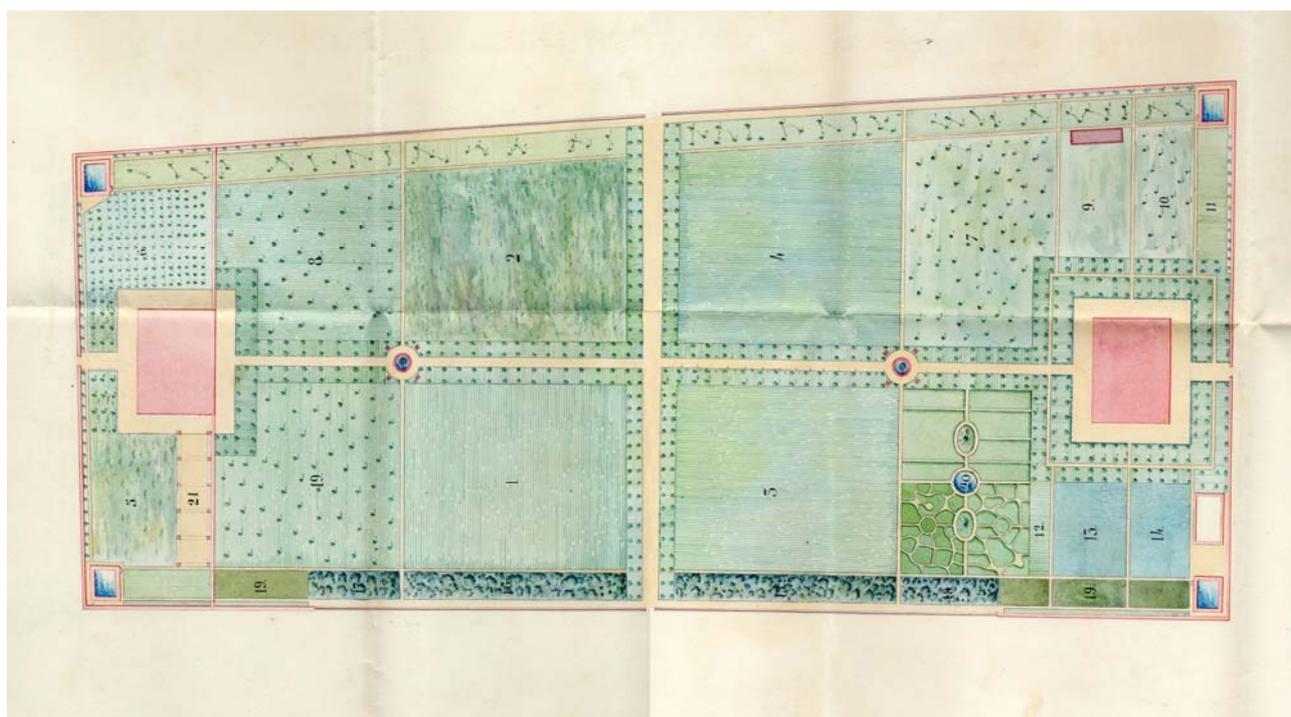


Figura 2. Progetto per l'impianto della scuola speciale di Agricoltura e di Silvicoltura, pianta dell'Orto, firmata 'Gaetano Danese fece maggio 1871'.

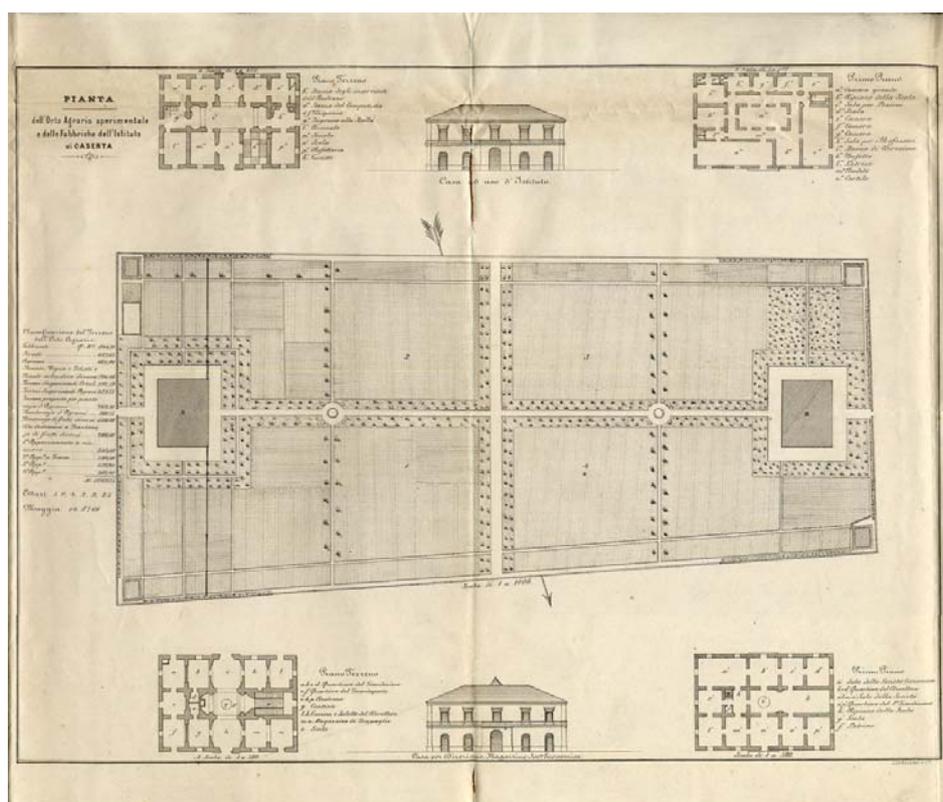


Figura 3. Planimetria generale dell'Orto sperimentale e degli edifici 'casa ad uso d'Istituto' e 'casa per Direzione e magazzino Società Economica'.



Figura 4. Idea dell'Osservatorio meteorologico, 1874

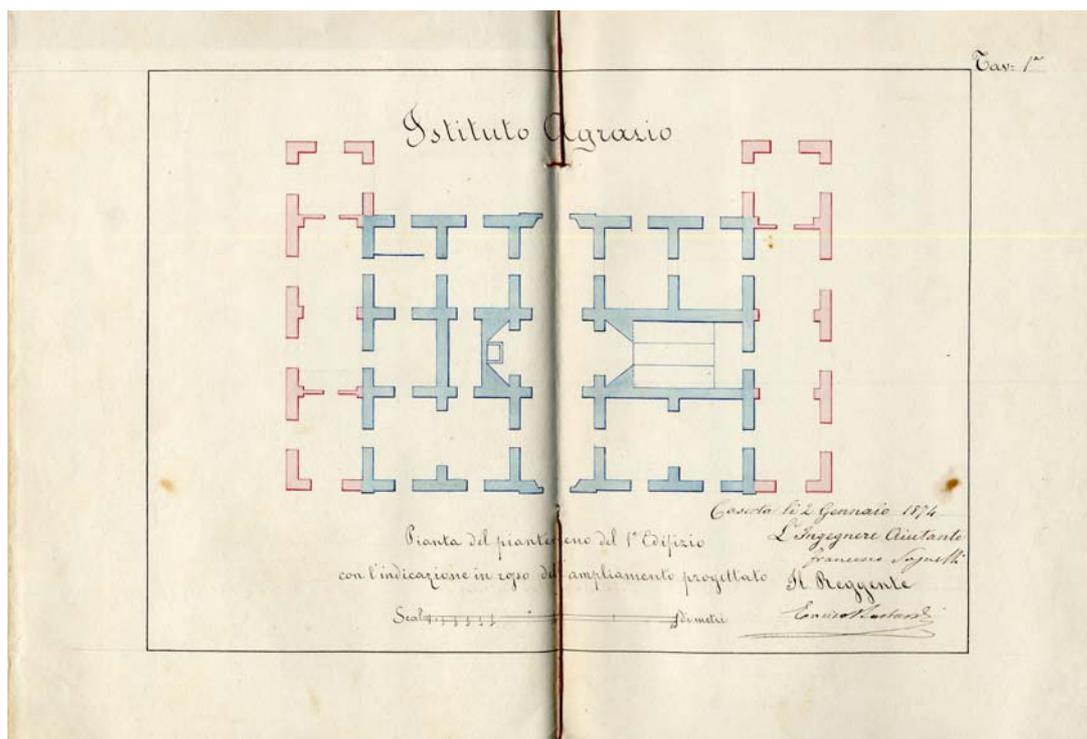


Figura 5. Pianta del pianterreno dell'Istituto Agrario con l'indicazione in rosso dell'ampliamento progettato il 2 gennaio 1874

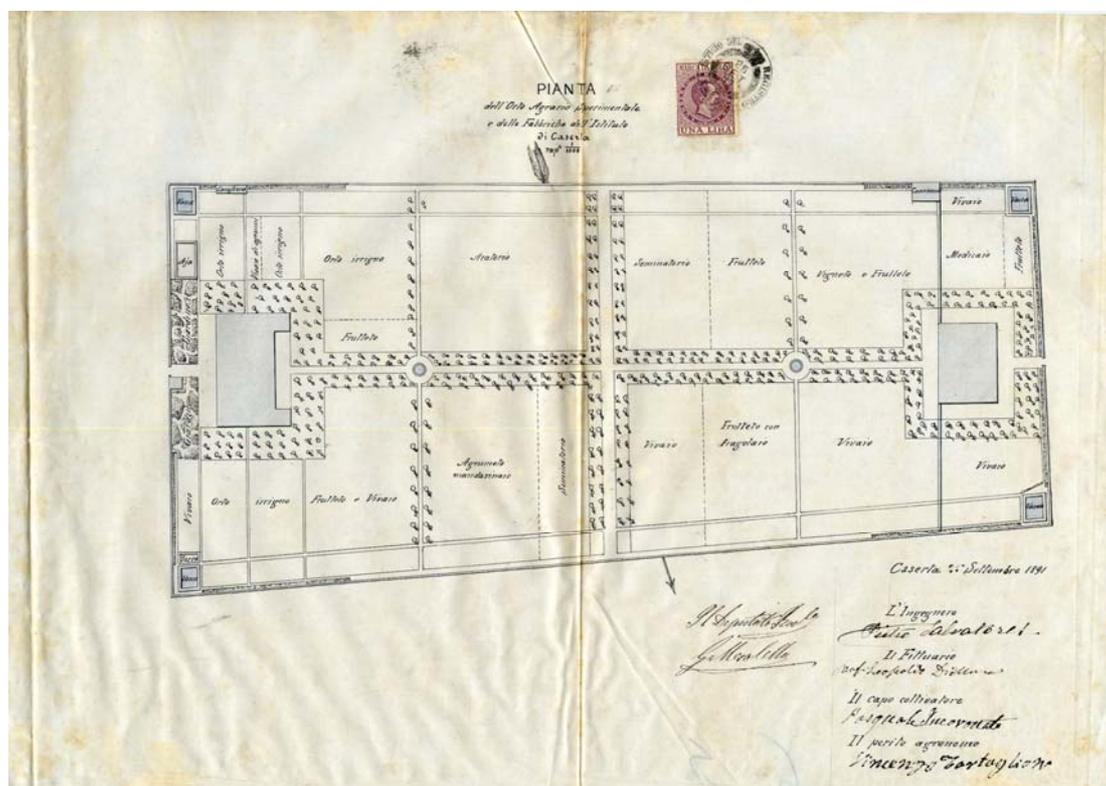


Figura 6. Pianta dell'Orto Agrario Sperimentale e delle fabbriche dell'Istituto di Caserta del 1891

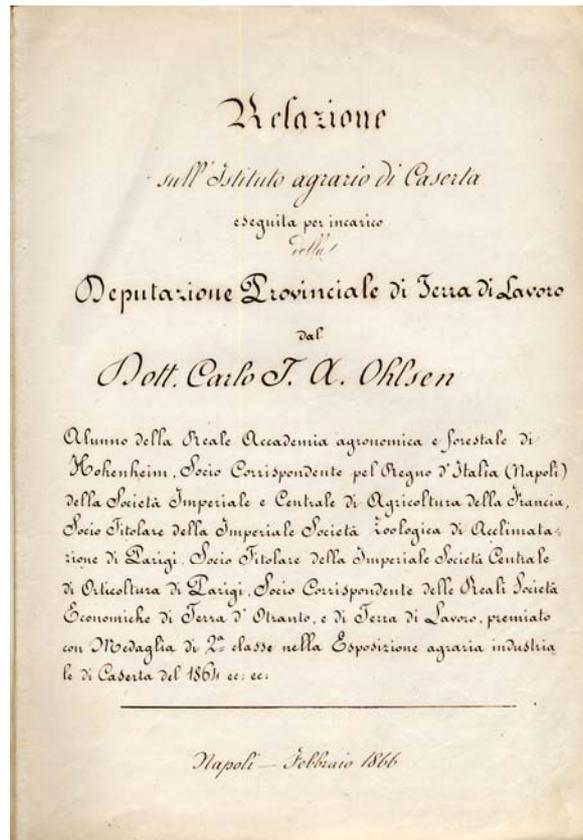


Figura 9. Relazione del prof. Carlo Ohlsen “per ottenere lumi sul vero stato di quello stabilimento [l’Istituto Agrario di Caserta]”, 1866

Progetto di dietetica per il convitto dell'Istituto Agrario formato dalla Commissione di Vigilanza giusta le norme della Deputazione Provinciale - Domenica e Giovedì

	<i>Per ogni bouteille Numero Grammi</i>
<i>Mauveroni</i>	170
<i>Formaggio per conditi</i>	25
<i>Carne vaccina senza ossa per stufate</i>	140
<i>Latte</i>	12
<i>Conserva di pomodoro</i>	12
<i>Frittura mista di fegato, cervello e pane l'inverno</i>	
<i>Di carciofi la primavera e di cocomeri, meloni</i>	
<i>giano e pane l'estate - Tutto compie</i>	150
<i>Suppa per la frittura</i>	25
<i>Unguento di vacca per colerico</i>	125
<i>Pane per tutto il giorno conficcato o panellini con sale</i>	600
<i>Sale per cucina e per tavola</i>	10
<i>Succo</i>	270
<i>Vino per ognuno</i> <i>l. 0.250</i>	
<i>Lunedì</i>	
<i>Pastina in brodo</i>	100
<i>Unguento di vacca senza ossa</i>	135
<i>Unguento di maiale l'inverno</i>	140

Figura 10. Progetto di Dietetica

MERCURIALE GENERALE

delle Vettovaglie ed altri commestibili che si vendono nella Città di Caserta, data nel dì *10 giugno* 186*7*

ASSISA DE' SALUMI E SALAMI

	L.	C.		L.	C.
Il chilogram. del lardo nuovo del lardo vecchio	1/2	1/2	Il chil. del cacio caprino fresco	1/2	1/2
del prosciutto a minuto	1/2	1/2	del cacio caprino secco	1/2	1/2
idem senza osso	1/2	1/2	del cacioavallo di Sicilia	1/2	1/2
idem in sano	1/2	1/2	idem di Abruzzo	1/2	1/2
de' filetti di Giugliano	1/2	1/2	idem di Avigliano e Puglia	1/2	1/2
de' capocolli	1/2	1/2	idem fresco	1/2	1/2
delle salicice fresche	1/2	1/2	idem idem idem vecchio	1/2	1/2
dette mosce	1/2	1/2	de' capitempi	1/2	1/2
delle salicice seccate	1/2	1/2	delle provole affumate soc-	1/2	1/2
delle soppressate paesane	1/2	1/2	che di bufala	1/2	1/2
delle soppressate di Nola	1/2	1/2	delle ricotte salate di Avella	1/2	1/2
delle inogtie	1/2	1/2	del tarantello majatico	1/2	1/2
delle spalle salate di porco	1/2	1/2	della tonina majatica	1/2	1/2
dette in lingua	1/2	1/2	delle alici di Spagna	1/2	1/2
delle ventresche e boccolari	1/2	1/2	delle alici salate di Sicilia	1/2	1/2
delle verrigiat lattanti	1/2	1/2	de' sarloni salati	1/2	1/2
della insogna in pane	1/2	1/2	del baccalà secco	1/2	1/2
idem in vesiccia	1/2	1/2	del baccalà in acqua scelle	1/2	1/2
idem in vesiccia nuova	1/2	1/2	nuove	1/2	1/2
idem in vesiccia vecchia	1/2	1/2	idem filetti	1/2	1/2
del cacio fresco di Puglia	1/2	1/2	del baccalà in acqua scelle	1/2	1/2
idem vecchio	1/2	1/2	vecchie.	1/2	1/2
del cacio fresco di Abruzzo	1/2	1/2	idem filetti	1/2	1/2
idem vecchio	1/2	1/2	dello stocco in acqua	1/2	1/2
del cacio di Calabria	1/2	1/2	idem di 1. sorta	1/2	1/2
del cacio di Scanno	1/2	1/2	del tomacchio	1/2	1/2
del parmigiano forestiere	1/2	1/2	delle aringhe grandi	1/2	1/2
del cacio Americano	1/2	1/2	idem piccole	1/2	1/2
del cacio Svizzero	1/2	1/2	Salacche grandi nuove	1/2	1/2
del cacio di Olinda	1/2	1/2	idem piccole nuove	1/2	1/2
del fiore di Olanda	1/2	1/2	de' salicicelli	1/2	1/2
del cacio Romano	1/2	1/2	de' carboni	1/2	1/2
del cacio di Moliterno	1/2	1/2	Dell'olio fino al litro	1/2	1/2
del cacio Cellesse	1/2	1/2	detto per ogni decimo	1/2	1/2
del cacio di Lemis	1/2	1/2	dell'olio per i lumi	1/2	1/2
del cacio di Moliterno	1/2	1/2	detto per ogni decimo	1/2	1/2
del cacio cotto	1/2	1/2			
del cacio pecorino secco	1/2	1/2			

ASSISA DELLE VETTOVAGLIE

	L.	C.
L' ettolitro del grano roma-	1/2	1/2
nella fino	1/2	1/2
detto di 2. sorta	1/2	1/2
detto di 3. sorta	1/2	1/2
del grano	1/2	1/2
dei fagioli bianchi	1/2	1/2
dei fagioli piccoli	1/2	1/2
delle fave campoliche	1/2	1/2
delle fave piccole	1/2	1/2
delle meze fave	1/2	1/2
dell'orzo	1/2	1/2
della biada	1/2	1/2
de' ceci grossi	1/2	1/2
de' ceci piccoli	1/2	1/2
delle noci	1/2	1/2
delle castagne	1/2	1/2
della semenza di canape	1/2	1/2
delle nocelle	1/2	1/2
Il quintale della crusca	1/2	1/2
delle carullati	1/2	1/2
della paglia	1/2	1/2

ASSISA DELLA CARNE VACCINA

	L.	C.
Il quintale di carne giusta la fede di Caserta	1/2	1/2
Il chilogramma di detta carne per bollito con l'osso, composto della punta di petto, della coverta, della sotto coverta, della corazza, della strigitoria, del fianchetto, del gammonello di spalla, della punta di codarda, della locena e del pollice della spalla	1/2	1/2
idem senza osso	1/2	1/2
Il chilogramma di carne per ragu con l'osso, composta della coscia, della dietro-coscia del secondo taglio della codarda, del baccetto, del pezzo a canniello, del vacante di coscia e della polpa di spalla, comp: la zinna	1/2	1/2
idem senz'osso	1/2	1/2
idem delle costate e delle scors e	1/2	1/2
idem del filetto con l'osso	1/2	1/2
idem senza osso	1/2	1/2
Carne italiana con l'osso	1/2	1/2
idem senza osso	1/2	1/2

ASSISA DEL VINO

	L.	C.
Il litro del vino rosso 1. sorta	1/2	1/2
idem di 2. sorta	1/2	1/2
idem di 3. sorta	1/2	1/2
del vino bianco asprino	1/2	1/2
di 1. sorta paesano	1/2	1/2
di 2. sorta paesano	1/2	1/2

ASSISA DELLE MERCI

	CRUDE	COTTE		
	L.	C.	L.	C.
Il chil. della trippa e codarino del fegato contorno e padaria	1/2	1/2	1/2	1/2
della lingua con radice	1/2	1/2	1/2	1/2
della lingua senza radice	1/2	1/2	1/2	1/2
de' mescarelli	1/2	1/2	1/2	1/2
del musso	1/2	1/2	1/2	1/2
di ogni piede di avanti	1/2	1/2	1/2	1/2
di ogni piede di dietro	1/2	1/2	1/2	1/2
Ogni pejo di cervella	1/2	1/2	1/2	1/2
Il chil. della trippa pecorina cruda	1/2	1/2	1/2	1/2
Idem cotta	1/2	1/2	1/2	1/2
Il chil. del fegato di castrato	1/2	1/2	1/2	1/2
Idem di aino	1/2	1/2	1/2	1/2
Idem di pecora	1/2	1/2	1/2	1/2

ASSISA DE' FRUTTAUOLI

	L.	C.
Il litro del granone	1/2	1/2
de' fagioli	1/2	1/2
de' fagioli piccoli	1/2	1/2
delle fave piccole	1/2	1/2
idem campoliche	1/2	1/2
delle meze fave	1/2	1/2
de' ceci grossi	1/2	1/2
idem piccoli	1/2	1/2
dell'orzo	1/2	1/2
della biada	1/2	1/2
delle noci	1/2	1/2
delle nocelle	1/2	1/2
delle castagne crude	1/2	1/2
idem cotte	1/2	1/2
idem del prete	1/2	1/2
idem speziale al chilogr.	1/2	1/2
idem seccate al litro	1/2	1/2
idem tempistiche	1/2	1/2
delle lenticchie	1/2	1/2
della semenza di canape	1/2	1/2
Il chilogramma della brenda	1/2	1/2
de' fichi seccati di 1. sorta	1/2	1/2
detti di 2. sorta	1/2	1/2
detti di 3. sorta	1/2	1/2
de' ficocollati	1/2	1/2
de' passi catalogni	1/2	1/2
delle pera seccate	1/2	1/2
delle puma di terra crude	1/2	1/2
dette cotte	1/2	1/2
delle carrubbe ossiano sciu-	1/2	1/2
scelle	1/2	1/2
del sapone	1/2	1/2
dell'olio pe' lumi al litro	1/2	1/2
detto per ogni decimo	1/2	1/2
dell'olio buono	1/2	1/2
detto per ogni decimo	1/2	1/2
Carboni al chilogramma	1/2	1/2

ASSISA DEL PANE

	L.	C.
Il chilogramma del pane di grano	1/2	1/2
del pane di granone	1/2	1/2
Il pane bruno di piazza di gram:	1/2	1/2
Il pane francese bruno di gram:	1/2	1/2
Il pane francese bianco di gram:	1/2	1/2
<i>Assisa della farina</i>		
Il chilogramma del fiore di grano	1/2	1/2
della farina di grano	1/2	1/2
della farina scoriata	1/2	1/2
della farina granone	1/2	1/2
della spezzatura	1/2	1/2
della crusca	1/2	1/2
della crusca piccola	1/2	1/2

ASSISA DELLA PASTA

	L.	C.
Il chilog. della pasta a mano di prima sorta della Torre	1/2	1/2
detta d'ingegno idem	1/2	1/2
Il chil. della pasta d'ingegno di 3. passata paesana	1/2	1/2
detta a mano idem.	1/2	1/2
detta di terza sorta idem	1/2	1/2
Il chil. della pasta della costa a mano	1/2	1/2
detta d'ingegno	1/2	1/2
Il chil. del riso bianco prima sorta	1/2	1/2
detta di seconda sorta	1/2	1/2
Spaghetti di semola fini di 3. passata	1/2	1/2
Il chil. de' maccheroni di semola fini	1/2	1/2
detti di terza sorta.	1/2	1/2
Maccheroni fini di Gragnano	1/2	1/2
Spaghetti idem	1/2	1/2
Il chil. della semola fina	1/2	1/2

ASSISA della carne Pecorina

	L.	C.
Il chilog. della carne di castrato della carne di aino di Puglia di pecora e montano	1/2	1/2
di capretti pe' quarti di dietro per quelli di avanti	1/2	1/2
di agnelo pe' quarti di dietro per quelli di avanti	1/2	1/2

Carne porcina

	L.	C.
Il chilogramma delle rosole e carne senz'osso	1/2	1/2
del filetto	1/2	1/2
dell'arrosto	1/2	1/2
dei presutti con osso	1/2	1/2
delle spalle con osso	1/2	1/2
delle ventresche e boccolari	1/2	1/2
de' gammoncelli	1/2	1/2
de' lardicelli a minuto	1/2	1/2
dell'insogna in pane con intere.	1/2	1/2
idem senza intercesso.	1/2	1/2
della testa con gli orecchioni	1/2	1/2
idem senza orecchioni	1/2	1/2
del fegato con rezza	1/2	1/2
del polmone e stigliola	1/2	1/2
della cervellata	1/2	1/2
del lardo di chil. 10 in sopra	1/2	1/2
delle cotene scortellate	1/2	1/2
delle cicole	1/2	1/2
Ogni piede.	1/2	1/2

L. ASSESSORE

Luigi...



CASERTA — Tipografia di Antonio Scacco

Figura 11. Mercuriale Generale