



6 maggio 2026

V Classico C, Liceo Gioia

Piazza Cavalli: ieri come oggi

*In Archivio di Stato gli atti costitutivi
del nostro mercato del mercoledì
e del sabato.*

Questa rivista raccoglie l'esito della nostra lettura di passi dallo Statuto medievale sul commercio dei prodotti alimentari in Piazza Cavalli: sì, perché il cuore del mercato è sempre stato qui. Tanti secoli sono passati, ma tante cose, sorprendentemente, non sono cambiate.



In questo numero speciale:

p. 2 Il cuore del mercato resta in piazza

p.3 Il commercio del pesce, dalla *Rubrica de piscatoribus*

p. 4 La vendita e la pesatura della carne: *Rubrica de bechariis*

p. 5 Il sale, l'oro bianco del Comune: *Rubrica de officio salis*

p. 6 Le regole del mercato su vino e salumi: passi dalla *Rubrica de pena afaytantium vina in platea maioris ecclesie* e *R. de inquisitione fienda contra facentes caneavam caxe et carniun salitarum*

p. 7 I prezzi del formaggio: *Rubrica de formagyaris*.

p. 7 Il pane: regole e provvedimenti anti contraffazione. *Rubrica de furnariis*

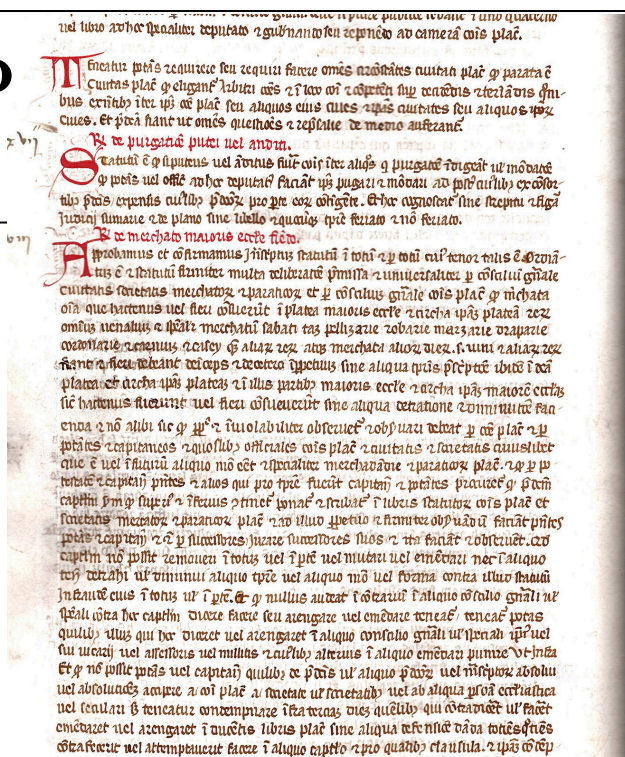
Nella foto a sinistra: Archivio di Stato di Piacenza, Raccolta di atti costitutivi della antica comunità, *Liber Dominici*, XIV-XV secolo

Il cuore del mercato resta in piazza

Nella seconda metà del Trecento il consiglio comunale stabilisce in modo definitivo che i mercati restino nella piazza della Chiesa maggiore, senza cambiamenti. Non è solo uno spazio fisico, ma il fulcro della vita commerciale, dove si concentrano attività diverse (dalla pellicceria agli alimenti). La decisione di fissare i mercati in quel luogo suggerisce anche un'esigenza di controllo urbano, oltre che tutela della tradizione.

Rubrica de merchato maioris ecclesie fiendo

Rerum omnium venalium et spècialium merchatum sabati tam pellizerie, robarie, marzarie, draparie, cordonarie et carniū et casey quaecumque aliarum rerum atque merchata aliarum fierum vini et aliarum rerum.



È stato ordinato con l'accordo universale del consiglio generale del comune di Piacenza, che tutti i mercati che finora si sono tenuti nella piazza della chiesa maggiore e intorno alla stessa piazza, per tutte le merci vendibili e in particolare il mercato del sabato, tanto di pellicceria, vestiario, merceria, tessuti, cordami, carni e formaggi quanto di altre merci, e anche i mercati degli altri giorni, cioè di vino e di altre cose, si tengano e debbano tenersi d'ora in avanti e per sempre intorno alla stessa piazza e in quelle parti della chiesa maggiore e intorno alla stessa chiesa maggiore, così come finora si è soliti tenerli, senza alcuna riduzione o diminuzione fatta, e non altrove.

Rubrica de piscatoribus

Nullus emat pisces in civitate placentiae vel districtu non salatos causa revendendi in pena centum soldorum Placentinorum et nichilominus pisces amittat.

Nella città di Piacenza e nei dintorni chi compra i pesci non salati per rivenderli riceverà una multa di cento soldi di Piacenza e perderà i pesci stessi.

Nella Rubrica de piscatoribus vengono sancite le regole con cui doveva avvenire la vendita di pesce a Piacenza e le sanzioni in cui sarebbero incorsi i venditori fuorilegge.

In questo passo viene indicato il divieto di acquistare pesce non salato per rivenderlo: in questo caso era prevista una sanzione di cento soldi e la confisca del pesce.



Queste direttive regolavano quindi tutte le attività dei pescatori piacentini: era proibito pescare nei vivai o nei fossati altrui senza il consenso dei proprietari, tanto che oltre alla multa il trasgressore doveva anche risarcire i danni.

Infine vengono indicate le modalità di conservazione del pesce: i pescatori sono obbligati a vendere tutto il pescato entro tre giorni ed è vietato mescolare pesci vivi e morti negli stessi contenitori.

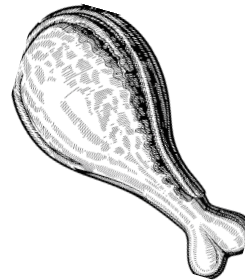
Nello Statuto l'unico luogo indicato per la vendita era la piazza principale: già dal Medioevo Piazza Cavalli, allora Piazza del Comune, era il fulcro delle attività commerciali cittadino.

Rubrica de bechariis

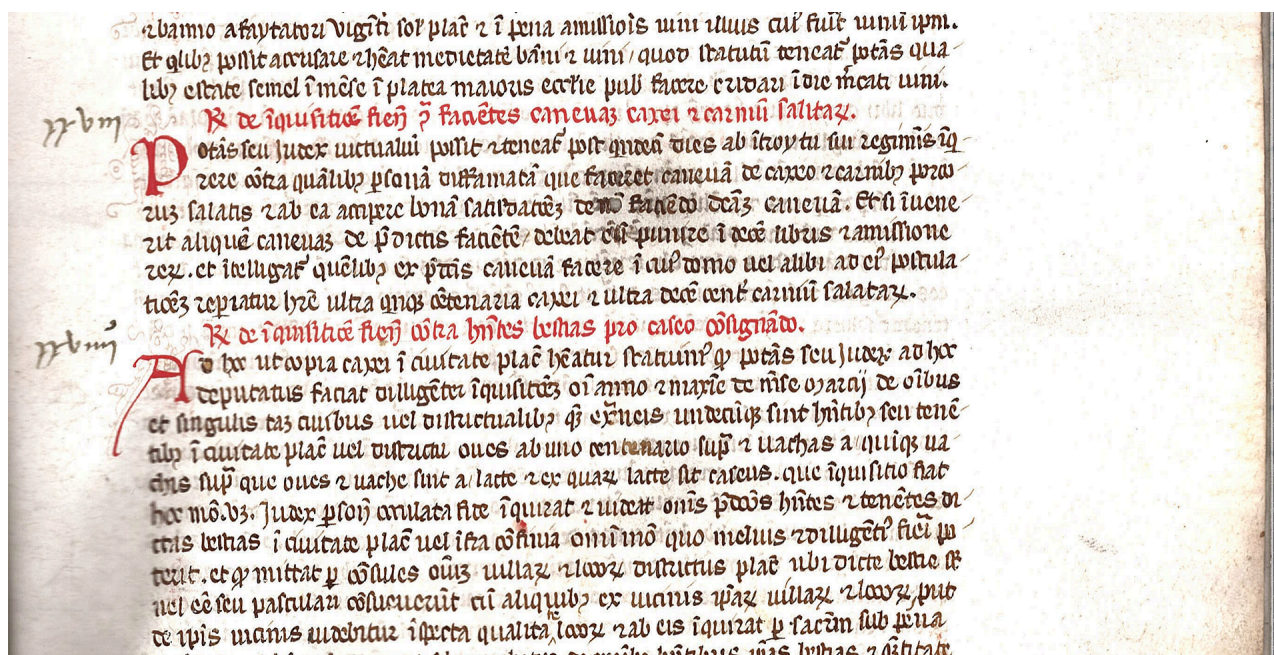
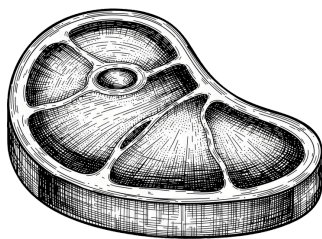
Frodare sul peso o vendere carne avariata non è un'invenzione moderna: gli statuti di Piacenza ci testimoniano che già nel Medioevo i macellai erano sotto stretta sorveglianza da parte del Comune, per punire ogni tentativo di imbrogliare i cittadini.

Era vietato vendere *carnes gramignosas vel morbosas*, ovvero carni scadenti o di qualità differente a quella dichiarata: la pena? Sessanta soldi e confisca immediata.

Per smascherare chi spacciava montone per castrato, la soluzione era la seguente:



dimittere in becharia testiculos ad carnes moltonis, ovvero esporre i testicoli dell'animale sul banco, come prova inconfutabile dell'origine delle carni. Inoltre, si regolamentava anche la separazione delle carni e la pesatura ufficiale con bilance bollate dal Comune: *habeant libras de ferro bulatas bula comunis Placentie*, con anelli di ferro proporzionali al peso. A tenere tutto in piedi, un sistema di denunce premiate (*accusator habeat medietatem banni*) e il giuramento periodico dei venditori.



L'oro bianco del comune

Additentes quod massari dicti salis non possint expendere vel solvere aliquid de peccunia habita de dicto sale nisi in his et circha ea que pertinent ad expeditionem dicti salis et eius officii.

Aggiungendo che i massari del menzionato sale non possano spendere né pagare nulla del denaro ricavato dal suddetto sale, se non in quelle cose e per quelle attività che riguardano la gestione del citato sale e del suo ufficio. Questa citazione è fondamentale per comprendere come il valore del sale nel Medioevo fosse tale da richiedere una amministrazione rigidissima, paragonabile a quella delle nostre attuali banche. Mentre oggi il sale è un bene economico e onnipresente, all'epoca era il motore finanziario dei comuni. Dal testo emerge chiaramente il concetto di monopolio fiscale: lo Stato (o il Comune) era l'unico a poter vendere il sale e ne fissava il prezzo per riempire le proprie casse. Per far sì che questo sistema funzionasse, il controllo doveva essere totale: i massari non erano liberi di usare i guadagni come volevano, ma dovevano consegnare ogni ricavo al *camerario*.



Potevano spendere denaro solo per mantenere efficiente la macchina del sale (come i trasporti o la manutenzione dei magazzini), assicurandosi che questa fonte di ricchezza non si fermasse mai.

Ogni singola moneta d'oro o d'argento ricavata dalla vendita doveva essere reinvestita esclusivamente nel "servizio del sale". Questo rigido controllo dimostra che il sale non era solo un condimento, ma una vera e propria valuta fiscale e politica: chi controllava il sale controllava le casse dello Stato. Grazie al monopolio, il Comune otteneva entrate certe e costanti, che venivano usate per pagare soldati o costruire mura, garantendo una stabilità che oggi è assicurata da sistemi di tassazione ben più complessi.

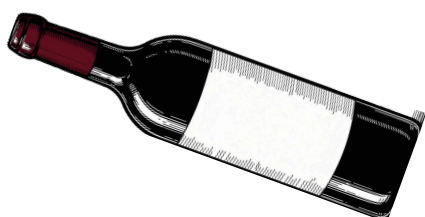


Vini

Nullus possit vel debeat afaytare vinum aliquod vel facere affaytari in platea maioris ecclesie seu in aliquo pubblico civitatis Placentia in quo ducatur causa vendendi aliquo modo in pena et banno afaytatori viginti soldorum Placentia et in pena ammissionis vini illius cuius fuerint vinum ipsum

Nessuno può o deve vendere alcun vino o acquistare nella piazza della chiesa maggiore o in alcun luogo pubblico della città di Piacenza, in cui è ordinato che per aver venduto in qualunque misura, il venditore subisca pena e banno di venti soldi a Piacenza, e la confisca a colui al quale il vino sarà stato venduto.

Un tempo a Piacenza non si poteva vendere il vino dove capitava. Questa antica rubrica racconta come era vietato commerciare vino nella piazza della chiesa maggiore o in altri luoghi pubblici non autorizzati. In questo modo i funzionari potevano verificare che le tasse venissero pagate regolarmente. Per chi infrangeva queste regole la punizione era molto dura: una multa di venti soldi, che per allora erano molti, e poi il sequestro di tutto il vino. Per un commerciante, perdere l'intera merce significava la rovina. Era un modo chiaro per dire a tutti che le leggi del mercato andavano rispettate, specialmente quando si trattava di un bene prezioso come il vino.



Salumi

Et si invenerit aliquem canevam de predictis facientem debeat eum punire in decem libris et amissione rerum.

E se (il giudice) trova qualcuno che fa scorte di quelle cose deve punirlo con dieci libbre e perdita della merce.

Questo testo ci riporta in un'epoca in cui il controllo sulle risorse alimentari era una questione di ordine pubblico e sopravvivenza collettiva. La severità della norma è evidente non solo nella multa di dieci lire e nella confisca dei beni, ma soprattutto nel controllo capillare che non si fermava alla piazza del mercato, arrivando a perquisire le case private. Stabilire una soglia precisa come i cinque quintali di formaggio o i dieci di carni salate serviva a distinguere chiaramente il consumo familiare dalla possibile vendita illecita. Chi faceva ciò, non era considerato un semplice venditore abusivo, ma un nemico di tutti: nascondendo il cibo, metteva a rischio l'alimentazione degli altri. Le punizioni erano durissime proprio perché servivano a garantire che nessuno restasse senza il necessario per mangiare.

Formaggi

Non possint vendere videlicet:

- *Libram formagii mazengi et scobiengi duri ultra VII denarios*
- *Item libram formagii tumini seu tenerini ultra V denarios*
- *Item libram lardi veteris ultra VI denarios*

Non si possono cioè vendere:

- *Una libbra di formaggio mazengo e stobiengo duro sopra i sette denari.*
- *Una libbra di formaggio tomino o tenerino sopra i cinque denari.*
- *Una libbra di lardo stagionato sopra i sei denari.*

Fissando un prezzo massimo per i prodotti, ad esempio sette denari per il formaggio o sei denari per il lardo, le autorità di un tempo cercavano di proteggere i cittadini meno abbienti: tale provvedimento impediva che i



venditori alzassero i prezzi per guadagnare di più, rendendo così impossibile fare la spesa per le famiglie più povere e garantiva che i generi alimentari di base restassero accessibili a tutti. Non era solo una questione di soldi, ma di giustizia sociale. Il Comune interveniva direttamente nel mercato per evitare che si speculasse alle spalle della popolazione.

Furnarii Placentiae non possint acipere pro coctura cuiuslibet starii panis ultra quinque denarios. Statutum est antiquum et reformendum fraudes que quotidie committuntur per furnarios circa officium eorum seu miserium.

I fornai di Piacenza non possono ricevere dalla cottura di un qualsiasi staio di pane più di cinque denari.

Il decreto serve per correggere le frodi che vengono commesse quotidianamente dai fornai riguardo alla loro attività. Dall'età medievale il controllo sul peso del pane era stato regolamentato con un decreto di legge per evitare truffe sul peso e sulla cottura. Il Comune di Piacenza aveva disposto un tempo di cottura e un limite di peso minimi per ovviare ai problemi di scarsa cottura e lievitazione del pane.

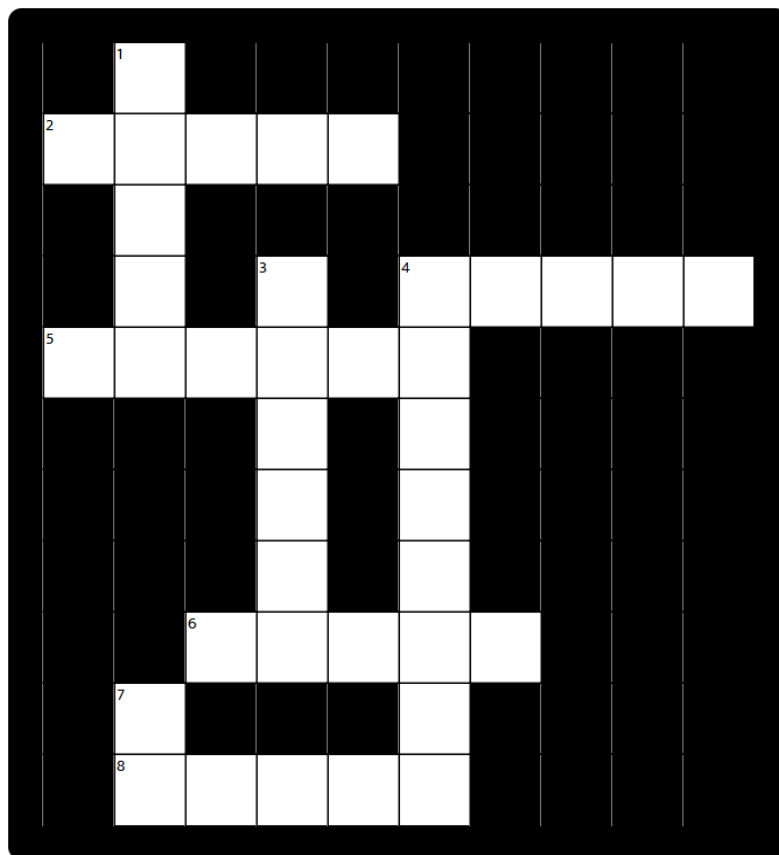
Rubrica de furnariis



Cruciverba

Orizzontali: 2. Vendita avariata dai becharii; 4. Somma di denaro da pagare per chi viola le norme sulla vendita di pesci; 5. Uno dei formaggi del prezzo calmierato; 6. Il luogo in cui viene prodotto il sale destinato al Comune di Piacenza; 8. Unità di misura del pane.

Verticali: 1. Il mobile decorato su cui veniva disposto il sale nella gabella; 3. Luogo principale dove si svolgono i mercati; 4. Pena a cui erano sottoposti i contrabbandieri; 7. Vino agli estremi.



SOLUZIONI
Orizzontali: 2. Carne; 4. Cento; 5. Tomino; 6. Salsò; 8. Concia
Verticali: 1. Banco; 3. Piazza; 4. Confisca; 7. Vo



La classe 5CC a.s. 25/26

Giovanni Belloni
Alessandro Bianco
Sofia Bramini
Federico Bruschi
Beatrice Calamari
Tommaso Danese
Clelia Duranti
Martina Furlan
Michela Groppi
Alex Gusatu
Sofia Manteghetti
Vittoria Marzolini



LICEO GIOIA, PIACENZA

Francesco Mellano
Letizia Pepe
Edoardo Piroli
Camilla Silva
Elisa Zanetti
Irene Zermani

Docente Elisabetta Sartori

I nostri ringraziamenti
all'Archivio di Stato di Piacenza

