

Retribuzioni, consumi alimentari e salute tra i contadini nel Cremasco ai tempi dell’Inchiesta Jacini

Le risposte del Comitato costituito a Crema per l’Inchiesta Jacini, presieduto dall’Avvocato Pietro Donati, ci forniscono informazioni preziose sull’agricoltura cremasca dell’epoca (1882) e ci informano anche se meno esaurientemente sul tenore di vita e l’alimentazione dei contadini. L’articolo si focalizza su queste informazioni e le incrocia con i dati forniti da varie pubblicazioni statistiche ufficiali dell’epoca, che permettono di correggere e ampliare il quadro dell’alimentazione contadina, includendo l’argomento delle malattie da carenza (pellagra e gozzo) e il confronto con i consumi alimentari coevi in Crema città. L’ultima parte tratta di retribuzioni e potere d’acquisto.

Gli Atti del Comitato costituitosi a Crema per rispondere ai quesiti posti dall'Inchiesta Parlamentare sulle Condizioni dell'Agricoltura (1877-1886), presieduta dal 1881 al 1886 da Stefano Jacini, imprenditore e proprietario terriero di Casalbuttano, conte, senatore ed ex ministro, ci informano brevemente sull'alimentazione dei contadini del Cremasco¹. Il presente articolo cerca di incrociare le notizie degli Atti con fonti quantitative dell'epoca, ampiamente disponibili sul sito dell'Istat.

Premiati e pubblicati in forma di volume nel 1882 e riferentisi quindi alla situazione antecedente quell'anno, gli Atti per il 90% si occupano dell'agricoltura da un punto di vista produttivistico. Solo nelle ultime pagine si occupano delle condizioni di vita dei contadini in tono piuttosto condiscendente e paternalistico. Difficile aspettarsi altro, vista la composizione del Comitato, formato da esponenti del ceto di notabili cittadini aristocratici e alto-borghesi fortemente legato al possesso e all'imprenditoria terrieri².

Il volume inizia illustrando brevemente la geografia fisica e la popolazione del Circondario di Crema (Titoli I e II). Vi è poi l'illustrazione delle caratteristiche dell'agricoltura cremasca (Titolo III), con il dettaglio delle zone agricole in cui il Circondario si divide³, delle colture, dell'allevamento e delle industrie a essi legate, delle pratiche agrarie, del credito, della viabilità e del commercio dei prodotti agrozootecnici. In questa stessa sezione un ampio spazio è dedicato al bilancio di alcune aziende agricole esemplificative.

Gli ultimi titoli, più brevi, si occupano della Proprietà Fondiaria (Titolo IV), dei rapporti tra proprietari e coltivatori (Titolo V), delle condizioni dei lavoratori della terra (Titolo VI).

In questo articolo mi occuperò dell'alimentazione (e delle malattie da carenza) dei contadini del Cremasco, ma anche dei cittadini di Crema. In conclusione tenterò anche una stima delle retribuzioni e del loro potere d'acquisto.

Quanti erano i contadini?

Gli Atti sbrigativamente considerano agricola tutta la popolazione del Circondario abitante fuori dalla città di Crema (36,45 ettari, 8741 abitanti), in base al presupposto che tutta la popolazione dei paesi sia in qualche modo connessa all'agricoltura. Ne risulterebbe una percentuale del 90% circa di coltivatori, percentuale poco credibile e basata su un presupposto non accettabile⁴.

¹ Come segnalato da GILBERTO POLLONI, *La méliga e il paiolo. Alimentazione e società contadina nelle campagne del Cremasco negli anni dell'Inchiesta Agraria Jacini*, in "Insula Fulcheria", n. 39 B, Crema, 2009 e da VALERIO FERRARI, *Brevi note sulla presenza del mais nel Cremasco storico*, <http://www.slideshare.net/stangacrema/presentazione-storia-ferrari> (inedito a stampa).

Il bel volume di DON MARCO LUNGI e DON PIER LUIGI FERRARI, *La ucia dal casùl*, Crema, 2004, prende invece in considerazione la prima metà del novecento (cfr. pag. 8) e si basa su fonti orali.

² Questa la composizione del Comitato: Avv. Pietro Donati, Deputato, *Presidente* - Allocchio cav, dott. Alberto - Capredoni dott. Giulio - Fadini nob. ing. Marco - Sanseverino conte comm. Alfonso, Senatore del Regno - Terni nob. dott. Sforza - Zanelli prof. Giov. Battista - Zanelli cav. ing. Francesco - Zanelli dott. Giovanni Pietro [*Inchiesta agraria del Regno, Circondario di Crema. Atti del Comitato costituitosi in Crema*, Milano, 1882, frontespizio. D'ora in avanti semplicemente: Atti, cit., dove evidente dal contesto semplicemente nr. pagina]

³ Vi sono 4 Zone Agricole, coincidenti con i 4 Mandamenti in cui è amministrativamente diviso il Circondario, e sono Crema I (zona a sud di Crema facente parte del Cremasco storico, comune di Crema e comuni di periferia urbana compresi), Crema II (zona a nord di Crema facente parte del Cremasco storico), Pandino (Zona 3, Ghiara d'Adda), Soncino (Zona 4, Cremonese). [Atti, cit., pag. 3, 7 ss.]. A volte, incoerentemente, viene chiamata Zona 3 la Zona Cremonese.

⁴ Atti, cit., pagina 3.

Si può tentare per un'altra via. Il volume 3° dei dati del Censimento del 1881⁵ presenta la ripartizione della popolazione di ciascun circondario (suddivisa tra comune capoluogo e altri comuni, e tra maschi e femmine) per professione. Elaborando i dati forniti, risulta che gli addetti all'agricoltura sono il 59,28% della popolazione attiva totale del circondario. Se si esclude il comune di Crema, la percentuale sale al 65,39%. La percentuale è però sottostimata, in quanto esclude attendenti ai lavori domestici e ragazzi tra gli 8 e i 15 anni censiti in situazione né di scolari né di lavoratori, la gran parte dei quali, nei comuni esterni a Crema⁶, avrà contribuito al reddito delle famiglie contadine. Esagerando e considerandoli tutti impegnati in attività agricole, le percentuali salirebbero al 65,93% sull'intero Circondario e al 71,57% sui comuni esterni a Crema. La percentuale dei lavoratori agricoli era quindi compresa tra il 59,28% e il 65,93% sull'intero circondario e tra il 65,39% e il 71,57% sui comuni extraurbani.

Chi sono i "coltivatori del suolo".

Gli Atti forniscono un quadro dettagliato della complessa realtà dei rapporti intercorrenti tra proprietari, affittuari, mezzadri e molteplici figure di lavoratori salariati⁷. Mi limito qui a riassumerne gli aspetti essenziali, più avanti mi occuperò delle retribuzioni:

1. in generale prevale la media proprietà (pag. 97);
2. pure in generale, prevale il piccolo affitto, in cui il conduttore impiega il lavoro suo e della sua famiglia (pag. 104);
3. proprietari coltivatori e affittuari "di qualche importanza" si avvalgono dell'opera di "contadini" (pag. 104), che si dividono a loro volta in tre categorie:
 - a) bifolchi (bovari e cavallari) (pag. 104), detti anche più genericamente "contadini salariati", obbligati tutto l'anno, a cui veniva fornita l'abitazione senza pagamento di affitto, un piccolo orto e legna, che allevavano pollame in proprio e bachi da seta in compartecipazione ed erano retribuiti annualmente con un salario parte in danaro parte in derrate (gragnaglie e vino) (pag. 107); avevano inoltre diritto a una compartecipazione su granturco e miglio e alla spigolatura di frumento e riso (pag. 104) [in media ogni famiglia di contadini salariati comprendeva 2 lavoratori obbligati (pag. 59)];
 - b) contadini o giornalieri obbligati o anche braccianti obbligati, anch'essi impegnati tutto l'anno e abitanti con le famiglie in cascina: per loro valeva all'incirca quanto detto per i contadini salariati, salvo che erano retribuiti a giornata (più d'estate che d'inverno, ma se fossero impiegati e retribuiti tutti i giorni o comunque per un numero fisso di giorni settimanali non è detto esplicitamente, mentre dai bilanci riportati da pag. 69 a pag. 84 risulterebbe una forbice da 150 a 250 giornate l'anno) e che pagavano un ("tenué") affitto

⁵ Censimento della popolazione del Regno d'Italia al 31 dicembre 1881, Volume III, Roma, 1884, pag. 190-211. (<http://lipari.istat.it/digibib/>).

⁶ Se anche per Crema il dato sulle casalinghe può nascondere una percentuale di lavoratrici extradomestiche non censite in quanto tali, per la campagna è praticamente impensabile che gran parte delle attendenti ai lavori domestici non si occupasse anche di lavori agricoli e di piccolo allevamento domestico. Lo stesso vale per i ragazzi non in condizione di studio né di lavoro, che, se appartenenti a famiglie contadine, avranno contribuito ai lavori che a esse competevano. Significativa a questo riguardo è la differenza percentuale tra città e campagna, da confrontare con l'inversa differenza per gli scolari. Per tutta questa problematica, si vedano gli Allegati 1.1 e 1.2.

⁷ Si veda un tentativo di classificazione dei termini riferiti ai dipendenti nell'Allegato 2.

(pag. 104, 107)⁸;

c) piazzoni o contadini avventizi o disobbligati, assunti a settimana o a giornata al bisogno, retribuiti più o meno a seconda del periodo e delle necessità, a giornata o a cottimo (pag. 60) [l'estensore degli Atti rivela la situazione di sottoccupazione di questa categoria, quando dice che "non si sente il bisogno di accaparrarsi la mano d'opera molto innanzi l'esecuzione di un lavoro, nella certezza che è sempre esuberante la sua offerta"]; eventualmente alloggiati in stalle e fienili (pag. 112);

4. molte altre figure, importanti ma numericamente meno rilevanti, popolano le attività agricole, dai fattori alle varie categorie di famigli [mentre nel Cremasco storico erano ragazzi o giovani (i famigli di fagotto), che erano assunti per 8 mesi all'anno e avevano, oltre a un modesto salario, vitto e alloggio in casa del conduttore, nella Zona III (dal confronto con altre fonti sembra di capire che qua gli Atti incorrano in un errore, e che in realtà intendano la Zona IV Cremonese) capifamigli e famigli equivalevano all'incirca a salariati e obbligati delle altre zone]; dai mezzadri, in calo numerico e poco rilevanti salvo nella zona di confine con la provincia di Bergamo, ai coloni semi-indipendenti (piccolissimi fittavoli o subaffittuari dell'abitazione e di 1 ettaro di terra, che si obbligavano con chi glielo concedeva a un certo numero di giornate a compenso predeterminato⁹) ai lattai o casari, ai bergamini, ai campari, ecc.

Se si vuole valutare quanto pesino le diverse categorie di coltivatori, in assenza di dati e anche di valutazione da parte degli Atti, si deve ricorrere di nuovo al Censimento del 1881¹⁰. Escludendo gli addetti all'allevamento e il piccolo numero di ortolani, inseribili con difficoltà nella classificazione, gli addetti all'agricoltura sono per il 7,7% proprietari coltivatori, per l'1,59% mezzadri, per il 13,58% fittavoli, per lo 0,72% fattori, per il 28,57% contadini obbligati, per il 47,89% contadini disobbligati¹¹.

Gli Atti propongono una gerarchia di benessere (aumentato comunque in conseguenza dei miglioramenti dell'agricoltura) tra i contadini (ovverossia le tre tipologie principali di salariati), che vede al primo posto i contadini salariati (che nei migliori poderi starebbero meglio di molti piccoli affittuari), al secondo i giornalieri obbligati e all'ultimo posto gli avventizi, a proposito della cui condizione si sottolinea la precarietà, senza omettere un giudizio sulla loro mancanza di previdenza, che li porta a non risparmiare per l'inverno quello che guadagnano in più d'estate (pag. 107). Si accenna qui all'importante questione del regime economico stagionale, che non

⁸ Mentre per quanto riguarda le compartecipazioni si può ricavare dagli Atti una approssimativa equivalenza tra le due categorie, non viene detto esplicitamente se il salario giornaliero venisse erogato tutto in denaro o, come il compenso annuale del salariato, parte in denaro parte in derrate (granaglie, vino, legna).

⁹ Questa categoria che gli Atti considerano numericamente marginale e relegata agli ambienti meno propizi come le zone golenali (regone), nel volume del Sanseverino, che risale a poco meno di 40 anni addietro, faceva totalmente le veci della categoria degli obbligati giornalieri, con la qualifica di braccianti. SANSEVERINO, FAUSTINO, *Notizie statistiche ed agronomiche sulla città di Crema e suo territorio*, Crema, 1843, [Ristampa a cura e con presentazione di VALERIO FERRARI, ed. Turriz, Cremona, 1987; ora anche https://books.google.it/books/about/Notizie_statistiche_e_agronomiche_intorn.html?id=4ldgAAAACAAJ&redir_esc=y], pag. 139-141. Da segnalare anche l'assenza nel Sanseverino delle compartecipazioni come diritto di zappa, così chiamato perché acquisito in cambio delle periodiche lavorazioni di determinati appezzamenti, in genere di mais o miglio, effettuate usando prevalentemente la zappa.

¹⁰ *Censimento della popolazione del Regno d'Italia al 31 dicembre 1881, Volume III*, cit.: pag. 190-191.

¹¹ Questo se si tiene conto solo dei maschi, per le donne si ha invece una netta prevalenza delle obbligate (74,09%) nei confronti delle disobbligate (17,94%). Le obbligate sono anche molte di più degli obbligati uomini (7003 contro 5587) (ibidem). Non ho da fornire una spiegazione del fenomeno, controintuitivo ma coerente con i dati degli altri circondari della provincia.

riguarda solo gli avventizi ma anche i contadini obbligati e che ha una rilevante conseguenza già notata dai contemporanei sull'andamento stagionale della pella¹².

*Alimentazione dei contadini*¹³.

Essa "è bensì basata sul granturco, che ne forma l'elemento principale, ma non però esclusivo, come taluni credono" (*Atti*, pag. 108). Ricorrono spesso negli Atti espressioni riferite al fatto che ci sia chi crede e sostiene che la condizione contadina sia peggiore di quanto non sia in realtà. Anche se questo risponde probabilmente a polemiche portate avanti dall'ala più radicale della Sinistra, ha il sapore di una *excusatio non petita*.

Ecco i pasti del contadino:

1. colazione (un tozzo di pane di granturco o di mistura);
2. pasto consumato tra le 10 e mezzogiorno (polenta con un po' di companatico);
3. merenda dalle 3 alle 4 pomeridiane, omessa durante la stagione invernale (pane o polenta fredda con companatico);
4. cena serale (minestra di riso con legumi o altra verdura condita con lardo, strutto o altro). (*Atti*, pag. 108)

Per quanto riguarda il companatico, detto anche "parte" (pag. 112), si tratta di "caci e stracchini di seconda qualità, legumi ed altre verdure fritte o condite con olio¹⁴ ed aceto, rane e pesci fritti, specialmente nelle giornate di magro; salami e carne d'oca salata principalmente nella stagione invernale" (pag. 108).

Nelle famiglie più agiate si consuma anche "pane di frumento, uova e pollami e talvolta anche quel benedetto pezzo di carne..." (pag. 108), mentre nelle famiglie più misere il companatico è costituito quasi sempre da "aringhe salate e verdure condite con olio e aceto".

Altrove (pag. 112) si fanno delle precisazioni:

- a) il pane di mistura vede l'aggiunta, alla farina di mais, di farina di frumento, segale o miglio.
- b) la "parte" "consta di verdura fresca o fritta nell'olio o nel grasso, o di un pezzo di salume, o di qualche prodotto del latte, come mascherpa¹⁵, stracchino, formaggio, ecc."
- c) la minestra serale "generalmente è di riso, qualche volta di pasta, sempre mista a

¹² cfr. ALBERTO DE BERNARDI, *Il mal della rosa*, Milano, 1984: pag. 48-49; 141, 143.

¹³ VALERIO FERRARI in *Brevi note sulla presenza del mais nel Cremasco storico*, cit., oltre a quello che si dice negli Atti, riporta anche quanto quasi 40 anni prima aveva affermato FAUSTINO SANSEVERINO, nel volume sopra citato, a pag. 146-147: "Il contadino cremasco vive abbastanza agiatamente. Fa tre ed alle volte quattro pasti al giorno a seconda delle stagioni. Ordinariamente il pranzo consiste in polenta con carne salata di majale o di oca, o con formaggio, o con ricotta, o con pesce fresco o salato, alle volte anche con uova, e sino, benché di rado, con polli. Alla sera minestra di riso o paste con legumi, condita con lardo, e con olio nei giorni di magro. Alla mattina la colazione consiste in pane di frumento nell'estate e di miglio misto a formentone o a segale nell'inverno". Il quadro è quasi identico a quello degli Atti, eppure l'impressione è di un certo peggioramento, non fosse altro che per il pane della colazione del mattino, ai tempi del Sanseverino di mistura d'inverno e di frumento d'estate, ai tempi degli Atti di granturco o di mistura. Sempre in Sanseverino si può trovare che, nella retribuzione in natura dei bifolchi, frumento, granturco e miglio erano 1,5 some ciascuno (= hl 2,6325), oltre a 1 stajo (= hl 0,1096875) di riso brillato, 2 stai (= hl 0,219375) di fagioli, 1/2 rubbo (= kg 3,797) di sale e altrettanto di olio, 3 brente (0 hl 1,455) di vino e altrettante di secondo vino, talvolta una data quantità di carne di maiale salata, di lardo e di ricotta [*ibidem*, pag. 140]. Un approfondimento sulle retribuzioni secondo questa fonte in questa sede non è possibile, ma si conferma, soprattutto per la presenza paritetica di frumento e granturco, l'impressione di un maggior benessere, almeno per i bifolchi.

¹⁴ Si tratta di olio di lino (cfr. *Atti*, pag. 26).

¹⁵ Cioè ricotta.

verdure, fagioli, cavoli, fave, ecc." "Il brodo ne è condito col lardo, grasso d'oca o coll'olio e reso saporito mediante cipolla od aglio."

d) "La carne viene mangiata in via eccezionale nelle grandissime solennità e in occasione dei banchetti di nozze".

Possiamo aggiungere prendendo da altre parti della relazione, che:

polli e oche erano allevati da tutte le donne della cascina, i polli soprattutto per la vendita, a Milano e al mercato settimanale di Crema, e per le uova, le oche, spiumate 4 volte e ingrassate a ottobre e novembre, per il fegato grasso da vendere e per la carne e il condimento grasso per la minestra detto "pesto" (pag.40);

"molte famiglie di affittajuoli e mezzadri" allevano "uno o due majali per il consumo domestico"; "non è raro il caso di majali ingrassati in comune dai contadini [...] divisi tra i diversi comproprietari" (pag.40). Sorprendentemente, i conigli erano allevati pochissimo e quasi sconosciuti il consumo della loro carne.

A pagina 109 si fanno delle valutazioni. Si ammette che l'alimentazione del contadino lasci a desiderare in quanto a varietà e nella quantità di sostanze proteiche, ma la si paragona favorevolmente con l'alimentazione del montanaro bergamasco (solo polenta e formaggio), del contadino veneto (quasi solo polenta) e dei pescatori della laguna che mangiano polenta anche col caffè del mattino (ma mangeranno pure un po' di pesce!). In seguito si riferisce della predilezione del contadino cremasco per la polenta, al punto da fargliela preferire ai prodotti del frumento, che non saziano. Qualche leggero miglioramento (non specificato) nel regime alimentare si è verificato in questi ultimi tempi, a parte il vino, il cui consumo è diminuito a causa della diminuzione della produzione locale. Miglioramenti maggiori si potrebbero ottenere dalla diffusione dei forni economici, in modo da ovviare al fatto che le campagnole anche con "eccellente granoturco misto talvolta con un po' di frumento o di segale pure di buona qualità, preparano un pane duro, mal lievitato, poco cotto, e che in breve tempo s'inacidisce e si copre di muffa"¹⁶.

Prima di passare ai pochi dati quantitativi sull'alimentazione fornitici dagli Atti, qualche osservazione.

Il pane di frumento è escluso dall'alimentazione delle famiglie che non siano "più comode". Il riso sembra sia presente universalmente. Il pane è di mais o di mistura (frumento, segale o miglio) ma non si dice in che proporzione. La carne (bovina fresca) è alimento ultrafestivo. I salumi sono presenti in quantità molto scarse se si pensa che i contadini allevavano i maiali in comune (visto che fittavoli e mezzadri ne allevavano uno o due, sembra ovvio pensare che i contadini ne allevassero *meno* di uno per famiglia)¹⁷. In *Annali di Statistica ed. 1879 - Serie 2 - Vol 8* [Materiali per l'etnologia italiana raccolti dalla Società Italiana di Antropologia ed Etnologia riassunti e commentati dal dottor Enrico Raseri, ufficiale di statistica], a pag. 71 si calcola che un **maiale** fornisse circa 88 kg di carne. Ipotizziamo una famiglia di 5 persone (poche). 88 kg / 365 / 5 fa **44 grammi** al giorno a testa: poco, ma meglio di niente. Questo, *se* una famiglia allevava un maiale all'anno!

Ogni discorso sull'alimentazione tende a essere influenzato da pregiudizi storici e culturali. Sopra la soglia della sottoalimentazione, si entra nel campo dei bisogni socialmente determinati. Le variazioni nella valutazione del fabbisogno (calorico ma soprattutto proteico e in particolare di proteine animali) seguite al boom consumistico che in Italia è arrivato a fine anni '50 del '900 ci insegnano cautela e attenzione a impostazioni che rischiano di essere ideologiche più che scientifiche. Un trentennio abbondante di proposte dietetiche che riducono drasticamente l'assunzione di proteine e grassi animali deve indurre alla prudenza. Civiltà millenarie sono sostanzialmente

¹⁶ Atti, cit., pag.109. Quest'ultimo rilievo si inserisce nella questione dell'eziologia della pellagra, di cui si tratterà più avanti.

¹⁷ Atti, cit., pag. 39.

vissute di 1 cereale e 1 legume, con o senza piccole quantità di cibo animale (riso e soia in Estremo Oriente, mais (nixtamalizzato!) e fagioli in Centro America, riso e *dal* di lenticchie in India, *cuscus* di frumento e ceci in Nord Africa)¹⁸. La carne è stata quasi sempre al vertice dei desideri alimentari, quasi mai cibo quotidiano.

Ma, come vedremo, vi sono evidenti indizi di carenze alimentari gravi.

Qualche dato

Gli Atti a proposito di alimentazione riportano pochi dati quantitativi, che sono i seguenti: "La quantità di cibo occorrente annualmente per ogni membro di una famiglia, composta di persone adulte e ragazzi, si può calcolare:

Melgone	Ettoltri 3,00
Frumento	Ettoltri 0,90
Riso	Ettoltri 0,40
Legumi	Ettoltri 0,40

più l'olio, il lardo e i salumi.

Questa media fu desunta dal calcolo del grano effettivamente consumato da dieci famiglie di bifolchi e braccianti, composti normalmente nel rapporto per i ragazzi e gli adulti e dimoranti in un villaggio della parte nordica del Circondario."¹⁹

La conversione da ettoltri a kg si può fare seguendo "*Movimento dei prezzi di alcuni generi alimentari dal 1862 al 1884*", Direzione Generale di Statistica, Roma, 1885²⁰. Le equivalenze sono 75 kg per ettolitro per il frumento, 72 per il granoturco e 80 per il riso (pilato e brillato). Per i legumi non sono riportate equivalenze: ho provato a pesare un litro di fagioli borlotti secchi, e pesava 740 g, per cui ipotizzo 74. Quindi risulterebbero 216 kg di granoturco, 67,5 kg di frumento, 32 kg di riso, 29,6 kg di legumi all'anno. La razione giornaliera sarebbe quindi: 590 g di granoturco, 185 g di frumento, 88 g di riso, 81 g di legumi.

Non possono essere sottaciuti a questo punto tre problemi: la tassa sul macinato, il costo della molitura e l'abbruttamento. Nel 1879 la tassa sul macinato per i cosiddetti cereali inferiori, tra cui il granoturco, era stata abolita, restava quella sulla macinazione del frumento (2 Lire al quintale, dal 1879 gradualmente ridotta e definitivamente abolita nel 1884). Con 2 Lire nel 1879 si compravano circa 6,5 kg di frumento²¹, che porta a una non trascurabile percentuale del 6% circa. Per quanto riguarda la molenda, D. Pierluigi Ferrari riporta la misura tradizionale del 10% (*ogni stér an cupèl*)²². Si scenderebbe a circa 160 g di frumento e 530 g di granturco.

L'abbruttamento apre questioni complesse: la farina veniva setacciata? Se sì, occorre togliere il 25% per il frumento, un po' meno per il granoturco [e la crusca sarebbe stata usata come mangime]. Abituati oggi a pagare la farina integrale a prezzo d'affezione e ad apprezzarne il maggior contenuto in proteine, vitamine e grassi pregiati oltre che in fibre, l'abbruttamento ci potrebbe

¹⁸ Notizie sulla nixtamalizzazione (trattamento del mais con calce, tradizionale tra i nativi americani, che libera la Vitamina PP presente ma non disponibile) in KIPLE K.F., ORNELAS K.C.(EDS), *The Cambridge World History of Food*, Vol. 1, Cambridge (UK) - New York, 2000, pag. 140 e 962. Per una trattazione equilibrata sulle associazioni alimentari tradizionali tra cereali e legumi si veda AUBERT, CLAUDE, *Un altro piatto*, Milano, 1981, passim.

¹⁹ *Atti*, pag. 112.

²⁰ *Movimento dei prezzi di alcuni generi alimentari dal 1862 al 1884*, Direzione Generale di Statistica, Roma, 1885, pag. 4.

²¹ *Ibidem*, pag. 142-143, medie annuali sui mercati di Bergamo e Brescia.

²² D. PIERLUIGI FERRARI, *Al grà, 'l müli, l'acqua, 'l mülenér: Viaggio nel gergo dialettale del mulino*" in: GRUPPO ANTROPOLOGICO CREMASCO, *I mulini nel Cremasco*, Crema, 1990, pag. 122.

sembrare un lusso incomprensibile, ma occorre tener conto del fatto che la farina setacciata era molto più apprezzata. Per semplicità, ammettiamo che non la setacciassero e che il riso così come quantificato non avesse necessità di ulteriori lavorazioni²³. Riassumendo, la razione giornaliera era circa **530 g di granturco, 160 g di frumento, 88 g di riso e 81 g di legumi**.

Per altri dati quantitativi, ci si può rivolgere a due ulteriori fonti, la prima delle quali è *Annali di Statistica ed. 1879 - Serie 2 - Vol 8, cit.*, che riporta anche un'appendice *Sui contratti agrari e sulle condizioni materiali di vita dei contadini in diverse regioni d'Italia* del prof. Luigi Bodio, già allegata al progetto di legge Boselli di inchiesta agraria (1875)²⁴.

Inizio dalle relazioni raccolte da Bodio da vari informatori. La prima (Mussa) riguarda tutta la provincia di Cremona, e dice che "il vitto ordinario del colono è la polenta che si fa colla farina di granturco; e in alcune famiglie, durante la settimana, la minestra di riso o pasta di frumento mista a verdura o legumi, e condita con lardo, od olio di lino; molte volte la minestra è mista a patate, o rape, ecc. Si fa uso di pan biscotto, ma in poca quantità, e solo da quei coloni che hanno una discreta scorta di grano; e così pure una gran parte sono provveduti di vino [...] coloni [...] obbligati al padrone godono di un assegno di quintali sei di uva [...] oppure in danaro di lire 50 circa."²⁵ Per la seconda informativa, pure senza riferimento ai circondari (Ing. Francesco Zanelli, che figura tra i componenti il Comitato di Crema estensore degli Atti), "Il vitto del contadino consiste principalmente in polenta di granturco accompagnata con cibi vegetali e pesci, e poca carne di polli e maiali. Il riso pure è consumato in molta quantità nei luoghi dove si coltiva [...]"²⁶. C'è un'informazione relativa al Circondario di Crema (Premoli), che conferma: "Il vitto del contadino consiste in pane di mistura a colazione; e, a pranzo, polenta con cacio o con verdura, secondo la stagione; alla sera zuppa di riso e verdura"²⁷. Una seconda informazione dell'Ingegnere Zanelli riguarda il Territorio Lodigiano (sembra sottinteso che si tratti della parte del Circondario di Crema avente legami storici con il Lodigiano, quindi la parte meridionale della Ghiara d'Adda): "Il vitto ordinario dei contadini consiste di minestra di riso e di polenta di granturco e pane egualmente di granturco, che ogni famiglia si fabbrica una o due volte la settimana. Le derrate di maggior consumo, quali sono il riso ed il granturco, i contadini le hanno in forza del patto colonico [...] sulla produzione delle medesime". Spiega poi che in cambio del lavoro i contadini percepiscono il quarto o il quinto del granturco e il decimo del riso. Entra poi nel dettaglio del bilancio di una famiglia²⁸.

Le altre due informazioni riguardano poderi del Circondario di Cremona, tuttavia limitrofi al nostro (Casalmorano e Soresina). A Casalmorano (Maltempi) "il contadino si nutre ordinariamente di mais, di poco pane, e di minestra per tre sole volte alla settimana, e beve soltanto acqua". Interessante è la quantificazione in denaro e in derrate dei proventi della famiglia contadina "in denaro lire 96, in granturco ettolitre 15, in frumento ettolitre 3/4, in segala ettolitre 2, in semolino ettolitro 1, il lino filaccio chilogrammi 42, oltre alla metà del raccolto dei bozzoli, ritenuto che una famiglia educi da tre a quattro cartoni di semente, legna e fascine n° 200"²⁹. Notiamo le proporzioni tra granturco, frumento e segala, l'assenza del riso e il poco denaro. Per il Podere

²³ Sull'abbruttamento lo stesso D. Pierluigi Ferrari fornisce interessanti informazioni, *ibidem*, pag. 120. Quanto al riso, il Sanseverino (*op. cit.*, pag. 140), a proposito della retribuzione in natura dei bifolchi parla esplicitamente di riso brillato (cfr. *supra*, nota 14).

²⁴ Questi dati sono riferiti quindi al decennio che si concludeva quando gli Atti furono redatti.

²⁵ *Annali di Statistica ed. 1879 - Serie 2 - Vol 8, cit.*, pag. 146-147.

²⁶ *Ibidem*, pag. 147.

²⁷ *Ibidem*, pag. 149.

²⁸ *Ibidem*, pag. 148-149.

²⁹ *Ibidem*, pag. 147-148.

Bruciate dei dintorni di Soresina (Arduini) non si parla di vitto ma di salario e guadagno, espresso purtroppo nella parte in natura in antiche misure cremonesi: "Il contadino o famiglia percepisce in salario lire 66,66 all'anno, più una mina di riso bianco, una mina di fagioli, due brente di vino misto, due brente di vino schietto, dieci mine di frumento, venti mine di melicotto, dieci mine di segala e n.200 fascine; ed un pezzo di terra per ortaglia a suo uso di casa; ma deve pagare chilogrammi 14 di polleria e 60 uova d'appendizie. Egli può guadagnare in media, un anno per l'altro, otto some di melicotto, mine otto linosa, chilogrammi 50 di lino, chilogrammi 60 di bozzoli e mine 6 di frumento". Io intendo che il guadagno sia dato dalle compartecipazioni, che si aggiungono al salario³⁰.

Questi dati aggiuntivi sono sostanzialmente coerenti con quelli forniti dagli Atti e possono essere utili a calcolare la quota denaro e la quota derrate del bilancio della famiglia contadina, ma aggiungono poco riguardo alla razione alimentare. La quantità di vino presenta variazioni estreme (si va da 0 a 190 l tra vino e vinello a 6 q di uva, che potrebbe rendere 333 litri di vino³¹). La linosa del patto soresinese poteva rendere circa 40 l di olio, poco più di **10g** al giorno.

Vediamo se dalla prima parte dello stesso volume si può ricavare qualche dato che possa riguardare anche i nostri contadini. Sulla base della tassa sul macinato, in provincia di Cremona nel biennio 1876-77 si sono macinati in media 181 kg di cereali inferiori (essenzialmente granturco) e 59,6 kg di frumento per ogni abitante, senza distinzione tra città e paesi³². È un po' meno del fabbisogno contadino dichiarato dagli Atti, ma non di molto e la discrepanza si può spiegare in parte con una maggior quantità di cereali per il contado (per supplire alle maggiori fatiche e alla minor quantità di companatico), in parte con una sottostima dovuta a evasioni fiscali.

Veniamo ora all'altra fonte a cui mi riferivo [la seconda della stessa nota 32], da cui possiamo ricavare un dato quantitativo (finalmente) sul consumo di carne per provincia nei comuni chiusi (cioè dotati di cinta daziaria, comuni con popolazione accentrata superiore a 8000 individui) e nel resto dei comuni della provincia. Siamo avvertiti che potrebbero essere sottostimati, perché c'è di mezzo il fisco, tuttavia ci danno ordini di grandezza e soprattutto proporzioni assai istruttive. Secondo la tavola XXXIII a pag. 110-111, il consumo medio di **carne macellata fresca** in provincia di Cremona negli anni 1876-79 è stato di 51 kg all'anno per la popolazione vivente entro la cinta daziaria di Cremona e di Crema, di 10 kg per la popolazione vivente negli stessi due comuni ma fuori della cinta daziaria e di 5,7 kg l'anno per la popolazione dei comuni aperti. Se non si può essere certi che i 51 kg di Crema e Cremona valgano effettivamente per Crema, visto il peso ben minore dei suoi 8200 abitanti circa rispetto ai 28000 di Cremona, non si vedono motivi per pensare che il dato dei 5,7 kg non valga per i paesi del Cremasco. Fa **15 grammi** al giorno, da ripartirsi tra i pochi ricchi e i tanti poveri. Vegetarianesimo di fatto!

Consumi alimentari a Crema.

Qui si va su un terreno più solido (e su una alimentazione più ricca). I dati fondamentali sono

³⁰ *Ibidem*, pag. 148. Le equivalenze in ettolitri si possono ricavare da *Tavole di ragguglio dei pesi e delle misure già in uso nelle varie provincie del regno*, Roma, 1877, per il calcolo del peso si veda *supra* la nota 21 e nel testo. Quindi: Kg 14,26 di riso bianco, kg 13,19 di fagioli, kg 133,66 di frumento, idem di segala, ammesso che pesi come il frumento, kg 256,64 di granturco, 95 litri circa di vino misto (vinello?), 95 litri circa di vino schietto riguardo al salario; 10,265 quintali di granturco, circa 107 kg di seme di lino (se pesa come il frumento), kg 80,20 di frumento per la parte guadagno. La quantità di granturco è elevata.

³¹ *Annali di Statistica ed. 1879 - Serie 2 - Vol 8, cit.*, pag. 71.

³² *Ibidem*, pag. 49. Un'altra fonte ufficiale, *Risultati dell'Inchiesta sulle condizioni igieniche e sanitarie, ordinata dal Ministero dell'interno, Relazione Generale*, Roma, 1886, a pag. 110 fornisce dati simili, relativi agli anni 1878/1883 per il frumento, al solo 1878 per i cereali inferiori (61 kg di frumento, 169 kg di granturco).

quelli daziari. Dove mancano quelli, si dovrà fare come gli statistici dell'epoca, prendere i dati da dove ci sono e farli valere anche per Crema. È un'approssimazione inevitabile e che comunque non porterà a discostarsi troppo dal vero³³.

Mentre i coltivatori della campagna vivono in un'economia ancora per parte notevole naturale³⁴, consumando in famiglia gran parte di quello che producono o che ricevono in salario in derrate o compartecipazione e comprando una minima parte di quel che consumano con quel po' di denaro che ricevono in salario o si procurano vendendo una parte delle derrate, gli abitanti di Crema vivono in un'economia monetaria. Percepiscono un reddito monetario, magari insufficiente, che spendono per le necessità della vita, parzialmente se ricchi, totalmente se poveri. Un abitante della città, anche povero, che il suo cibo quotidiano lo va a comprare al mercato o al negozio, ha possibilità di scelta e di consumo che un contadino remunerato in derrate non ha³⁵. E si vedono comparire cibi in fondo simili, se non a quelli di oggi, a quelli dell'altro ieri.

Iniziamo dai cereali. La farina di frumento abburattata figura per 303 grammi a testa al giorno. Trasformata tutta in pane, ne darebbe circa 425 g. Nei dati non si trova la pasta, che non era soggetta a dazio e che nelle medie è assimilata al pane. Nell'Italia del Nord solo in alcune città del Piemonte la pasta pagava dazio. Basandoci sui dati di Casale Monferrato e di Vercelli, si può azzardare circa 20 g al giorno di pasta secca. Che quota detrarre dai 303 g di farina per fare della pasta fresca, dei ravioli o degli gnocchi può essere solo materia di illazioni. La farina di mais figura per 130 grammi al giorno. Il rapporto tra frumento e granoturco in città è l'inverso di quello extraurbano (mais più del triplo del frumento in campagna, meno della metà a Crema). Certo la polenta entrava nell'alimentazione urbana, alternata con altri primi piatti, ma siamo lontani da poterla pensare come cibo quotidiano. Il riso figura per 35 grammi, sufficiente per una minestra al giorno. Se si vuole avere anche il risotto una volta o due alla settimana, occorre alternare alla minestra serale di riso qualcos'altro.

Le proteine. Il totale delle carni fresche di ogni tipo è di 110 g al giorno. Forse però andrebbe tolta da questi gran parte dei 20 g di carne di maiale, che pur essendo macellata a Crema sarà stata trasformata in salami, lardo, cotechini e *ligànighe*, andando a sommarsi ai 3 g scarsi di salumi importati. È la metà della quantità ipotizzata per una famiglia di contadini che allevasse un maiale all'anno. Niente pane e prosciutto a merenda, dunque. Ipotizzando un giorno a pesce (95 g alla settimana, presumibilmente baccalà o saracche, sufficienti per il mezzogiorno del venerdì), una frittata trasparente un giorno ogni tanto (5,5 g, cioè 1 uovo a testa ogni 9 giorni) e infine un giorno a cotechino, resta carne sufficiente per poterne mangiare 4-5 giorni alla settimana una quantità

³³ I dati effettivi di origine daziaria (riferiti al quinquennio 1874-1878) si trovano in *Annali di Statistica ed. 1879 - Serie 2 - Vol 8*, cit., nelle Tavole XXX-XXXI-XXXII da pag. 54 a pag. 68, i criteri di calcolo *ibidem* a pag. 71, le medie dei consumi su tutti i comuni chiusi di ciascuna regione a pag.72.

³⁴ Questa affermazioni va presa *cum grano salis*. Le trasformazioni capitalistiche in agricoltura stavano avendo un impatto notevolissimo sulla vita dei contadini (cfr. EMILIO SERENI, *Il capitalismo nelle campagne*, Torino, 1948-1968), con conseguenze nefaste sull'alimentazione e la salute (cfr. A. DE BERNARDI, *Il mal della rosa*, Milano, 1984). Si veda comunque più avanti la discussione sulle carenze alimentari.

³⁵ Incidentalmente, a sottolineare le differenze socioeconomiche tra la campagna e la città, basta confrontare il reddito annuale di circa 500 Lire che Atti dà a pagina 104 per il contadino obbligato (tra casa, salario in denaro e derrate e compartecipazioni, esclusa quella dei bozzoli, che si può valutare mettendo insieme pezzi di informazione che si trovano sempre negli Atti, passim, compresa tra 60 e 110 lire, ma impegnava tutta la famiglia), con quello di 1100 Lire lorde (1880) di un dipendente statale con la qualifica di inserviente, che ci fornisce la Tavola 107 a pag. 205 di ISTAT, "*Sommario di statistiche storiche italiane 1861-1955*", Roma, 1958.

modesta ma sufficiente a un solo pasto. I 47 grammi giornalieri di formaggio avranno fornito o integrato il companatico della sera.

I 18 g giornalieri di legumi secchi davano il loro contributo proteico e calorico, sia come contorni che in minestra (come e più che per i salumi, siamo molto al di sotto della razione contadina, il che è del resto comprensibile, data la funzione ben diversa). E 220 g al giorno di verdure (quantità molto ipotetica) di stagione (che vuol dire d'inverno soprattutto verze) sembrano sufficienti, anche se non abbondanti, tenendo conto di scarti e riduzione in cottura. C'erano solo 30 g di patate. Se si volevano fare gli gnocchi una volta alla settimana, bisognava risparmiarle. I grassi alimentari disponibili erano 20 g di olio (di oliva e/o di semi) e 12,5 g di burro, oltre a quantitativi indeterminati ma probabilmente modesti di lardo e strutto. Meno di 4 g di frutta secca e circa 60 g di frutta fresca sono un dessert un po' magro. C'erano anche le castagne, 69 g di consumo giornaliero pro capite (dati regionali), certo concentrato nei mesi freddi. 5,5 g al giorno di agrumi sono molto pochi, mezzo limone al giorno per famiglia (le arance dovevano essere un lusso sibaritico).

Con 39 g di zucchero e 2 g di miele, ci si poteva forse fare anche un po' di marmellata e una torta ogni tanto. Ad accompagnare i pasti c'era il vino (circa 2 dl a testa al giorno in base ai dati daziari che però non contemplavano il vino imbottigliato, 3,5 dl in base ai dati regionali). Se si pensa che i bambini non ne avranno bevuto e che le donne ne avranno certo bevuto meno degli uomini, per questi ultimi ce n'era più del necessario. Un caffè un po' lunghetto a fine pasto (magari corretto con quei 10 ml al giorno di liquore) e un caffelatte per la prima colazione forse ci potevano venire da 6,5 g di caffè e 1 g di surrogato, escludendo i bambini, ma probabilmente anche tanti adulti non potevano permettersi di più di un caffelatte misto di cicoria alla mattina. Il latte forse era più abbondante (85 g il dato regionale), ma non c'era da scialare.

Per concludere questa sezione riporto un commento dello statistico che ha fatto le elaborazioni da cui provengono le mie: "quando questi [*ie*: gli alimenti] entrano in città [...] si viene a creare una livellazione sociale artificiale, in cui dalla mensa del ricco epulone cadono più che semplici briciole di pane sul desco del povero Lazzaro[...]".³⁶ Raseri, l'Ufficiale di Statistica, vuol qui dire di prendere i dati con cautela, tenuto conto che essi nascondono le differenze sociali. Tuttavia, forzando un po' il senso delle sue parole, le "più che semplici briciole" che cadono dalla "mensa del ricco epulone" potrebbero aver avuto anche un significato sostanziale oltre che statistico.

Trippa, frattaglie, carne di bassa macelleria, pane raffermo, fondi di prosciutto, *scart da machina* (questo è un anacronismo, perché la prima macchina affettatrice fu inventata nel 1898)³⁷: lo scarto dei ricchi, per i poveri di città (cioè la gente comune al di sotto del livello impiegatizio), era una cuccagna che i contadini poveri delle nostre campagne potevano solo sognare.

Malattie da carenza

Mi limito a considerare le malattie da carenze alimentari³⁸. A proposito della pellagra: "i casi di pellagra sono meno frequenti di quanto generalmente si crede [...] la pellagra [...] va gradualmen-

³⁶ *Annali di Statistica ed. 1879 - Serie 2 - Vol 8, cit.*, pag. 48.

³⁷ *La ucia dal casùl*, cit., a pag. 358 chiama gli scarti di salumeria "sottobanco".

³⁸ Negli Atti si accenna piuttosto fatalisticamente a varie affezioni più o meno legate alle condizioni di lavoro e di vita, e anche all'elevata mortalità infantile. Si fa cenno anche alla malaria (febbri miasmatiche), senza approfondire. La relazione tra risaie e malaria è esaminata da opposte posizioni nei testi introdotti da MAURO DE ZAN e curati da suoi alunni in *Risaie e malaria nelle campagne del Cremasco* tra il XVI e il XIX secolo, vol 1° e 2°, Crema, 2011-2013 [*Quaderni n.1 e 2 del Laboratorio di Storia del Liceo Classico Racchetti Crema*]. Oltre alle polemiche sono presenti anche dati significativi. MAURO DE ZAN ha curato anche un terzo Quaderno del Racchetti, *Il colera a Crema e nei territori circostanti nel XIX secolo*, Crema, 2014, un altro tassello aggiunto alla conoscenza delle malattie sociali nostrane.

te scemando; ed infatti nei nostri villaggi alcuni anni or sono si vedevano più numerosi gl'infelici pellagrosi dal colorito giallastro, dallo sguardo vitreo, dal passo stentato, che non si trovino al presente. Col miglioramento delle condizioni economiche dei nostri contadini, miglioramento che deve essere considerato non solo, ma favorito da tutti coloro che ne hanno i mezzi opportuni, andrà anche scemando il flagello della pellagra, diretta conseguenza della miseria"³⁹.

Due sono le cose notevoli in questo passo. Da un lato l'insistere sul miglioramento, che leggendo altre fonti non posso confermare per questo periodo. D'altro lato dire che la pellagra è diretta conseguenza della miseria sembrerebbe un'oscillazione verso l'interpretazione carenziale, mentre alla pagina successiva si sposa decisamente la teoria tossicozeica, quando si dice che un importante miglioramento dell'alimentazione contadina si potrebbe avere con la diffusione di "forni economici".

"Infatti le nostre campagnole [...] anche con eccellente granoturco misto talvolta con un po' di frumento o di segale pure di buona qualità, preparano un pane duro, mal lievitato, poco cotto, e che in breve tempo s'inacidisce e copre di muffa."⁴⁰

Una prima ricognizione in una bibliografia che si presenta piuttosto vasta porta a ritenere che, lungi dal diminuire, nel 1881 l'incidenza della pellagra raggiungesse il suo culmine.

Nel 1830 i pellagrosi della provincia di Lodi e Crema erano 377⁴¹. Nel 1856 erano saliti a 876, di cui 685 contadini⁴². Ad unificazione effettuata, ci furono due censimenti dei pellagrosi a distanza ravvicinata, il primo effettuato nel 1879 e il secondo nel 1881.

³⁹ *Atti*, pag. 108. Per un'informazione generale sulla pellagra, sulla storia e le cause della sua diffusione in Italia, sul dibattito sulla sua eziologia e sulle cause che portarono alla sua diminuzione e progressiva scomparsa, si veda ALBERTO DE BERNARDI, *Il mal della rosa*, cit., *passim*. Sintetizzando brutalmente, la pellagra dipende da carenza di vitamina PP (niacina) e del suo possibile precursore triptofano; presenta sintomatologia cutanea, gastrointestinale e nervosa e alla lunga porta a pazzia e morte; si è diffusa con la diffusione del mais e il monofagismo maidico, man mano che il prevalere di rapporti capitalistici nelle campagne portava il contadino proletarizzato a nutrirsi quasi di solo granturco; gli scienziati sulle cause di essa si dividevano tra quelli che incolpavano carenze alimentari (ipotesi carenziale) e quelli che vedevano la causa in un'intossicazione da mais o da pane di mais guasto (ipotesi tossicozeica) [i politici adottarono il secondo punto di vista, che consentiva interventi socioeconomicamente meno rivoluzionari]; essa diminuì progressivamente per varie cause (diminuzione del prezzo dei cereali per l'afflusso di grano americano, diminuzione della coltura del mais per mutate condizioni produttive che portava a un minore utilizzo di salario e partecipazioni in mais, aumento dei salari in conseguenza di lotte agrarie ma soprattutto dell'emigrazione che riduceva l'offerta di manodopera e dell'introduzione di macchine che aumentavano la produttività, in piccola parte provvedimenti ufficiali quali l'istituzione di essiccatoi, forni sociali, cucine economiche e locande sanitarie, nonché il divieto della commercializzazione di granoturco guasto).

⁴⁰ *Atti*, pag. 109. Sui "forni economici", i "forni rurali", i "forni cooperativi", i "forni Anelli", si trovano nella letteratura continue allusioni, ma non è agevole farsene un quadro preciso. L'espressione forni economici sembra un concetto generico, mentre Forni cooperativi e/o Anelli (dal nome di un sacerdote lodigiano parroco di Bernate Ticino presso Magenta, pioniere del metodo e anche di una particolare tipologia) si riferisce a forni gestiti cooperativamente dai contadini, per migliorare la qualità della cottura del pane facendo economie di scala (di questi si parla diffusamente in G. GALLIANI CAVENAGO, *Quando il paesano rifiutò il pendizio: il ruolo della cooperazione nella trasformazione del contado di Cuggiono (1860-1915)*, Milano, 1999, pag. 123-142; vedi anche, più brevemente, U. RABBENO, *La cooperazione in Italia*, Milano, 1886, pag. 78-82). In quanto ai forni rurali, promossi in Friuli, sono forni gestiti da enti a sé affidati ai comuni sotto il controllo del parroco, fondati in parte con beneficenza in parte con sussidi pubblici (G. MANZINI, *La pellagra ed i forni rurali per prevenirla*, Udine, 2a ed. 1887, pag. 204 - 241 illustra con dovizia di particolari le varianti).

⁴¹ L. BALARDINI, *Della pellagra, del grano turco quale causa precipua di quella malattia e dei mezzi per arrestarla*, in «Annali universali di medicina», 1845, vol. 115, p. 316, citato in DE BERNARDI, op. cit., pag. 55.

⁴² C. LOMBROSO *Studi per una geografia medica d'Italia*, da Gazzetta medica italiana, Lombardia, 1865, cit. in DE BERNARDI, op. cit., pag. 114.

Questi i dati per il Circondario di Crema, che con l'Unificazione era stato separato dal Lodigiano ed unito al Cremonese: 569 pellagrosi nel 1879, di cui 165 contadini obbligati, 336 contadini disobbligati, 36 artigiani, 9 coltivatori proprietari, 4 fittavoli, 19 mezzadri⁴³ (gli abitanti totali erano 82182 al cens. del 1871, 85469 al cens. del 1881). La percentuale è dello 0,6 %, inferiore a quella di altre province e circondari (per esempio la stessa Cremona), ma non trascurabile e spia di una situazione alimentare di carenza abbastanza severa soprattutto per i contadini disobbligati; 906 pellagrosi nel 1881⁴⁴, per una percentuale dell'1,06 %. Come si vede il numero dei malati di pellagra era progressivamente aumentato. Successivamente diminuiranno. Non ho potuto consultare dati successivi per il Circondario di Crema, ma quelli della provincia di Cremona sono eloquenti: da 4963 nel 1881 si passa a 1569 nel 1899⁴⁵. Si tratta di una diminuzione molto forte, molto superiore a quella registrata a livello nazionale, dove, se la tendenza è la stessa, ci sono anche zone in controtendenza. A livello lombardo, i nuovi casi diminuiscono progressivamente fino a scomparire del tutto negli anni '20 del '900, anche se ancora nel 1923, in Lombardia 42 persone muoiono di pellagra (è evidente tuttavia che si tratta di malati cronicizzati da anni)⁴⁶.

Negli Atti non se ne parla, ma il Circondario di Crema era ai primi posti in Italia per un'altra malattia da carenza, che non ci si aspetterebbe: il gozzo, dovuto a carenza di iodio. I dati sono chiari: tra i giovani maschi cremaschi delle leve del quattordicennio (di nascita) che va dal 1843 al 1856 (leve effettuate dal 1863 al 1876) visitati dai medici militari, ne furono riformati per gozzo il 18,17 % (il calcolo è fatto tra quanti non erano stati riformati per difetto di statura, perché i riformati per questo motivo dopo la misurazione non venivano visitati, per cui gli statistici li hanno esclusi dal totale)⁴⁷. Le leve del sessennio (stavolta di visita) 1879-1884 hanno visto un dimezzamento della percentuale, passata al 9,66 %⁴⁸. Sono percentuali altissime, che situano il circondario di Crema ai primi posti in Italia, per il primo periodo considerato al terzo posto dopo Aosta e Sondrio, per il secondo periodo al quarto posto dopo Sondrio, Aosta e Clusone. Bergamo, la patria di Gioppino dai tre gozzi, ne ebbe meno di un terzo. Si sarà notato che quelli che precedono Crema sono tutti circondari di montagna. Secondo un testo di riferimento edito da OMS e FAO, "il contenuto di iodio nel cibo dipende dal contenuto di iodio del suolo su cui è coltivato. Lo iodio presente nella crosta superiore è dilavato dalle glaciazioni e da alluvioni ripetute, ed è trasportato verso il mare. L'acqua di mare è pertanto una ricca fonte di iodio"⁴⁹. Quindi alghe (che lo concentrano) e pesci che di queste alghe si cibano. Il Cremasco non è vicino al mare, ma non ne dista più di altri circondari che pure hanno sofferto meno di questa carenza. Certamente il suolo del Cremasco doveva (e deve) essere particolarmente povero di iodio, ma l'alimentazione contadina del tempo non aiutava troppo a colmare la carenza, anche se la diminuzione tra i due periodi considerati era stata netta.

Incidentalmente, la percentuale di giovani riformati per infermità e malattia è molto elevata, quasi il 50% per il primo di questi periodi, il 32,25% per il l'altro. Sono percentuali altissime, in assoluto e per confronto con gli altri circondari. Nel primo periodo, a superare il dato di Crema

⁴³ MAIC, *La pellagra in Italia, Annali di Agricoltura*, 1880, citato in DE BERNARDI, *op. cit.*, pag. 133.

⁴⁴ *Risultati dell'Inchiesta sulle condizioni igieniche e sanitarie, ordinata dal Ministero dell'interno, Relazione Generale*, cit., 1886, pag. 89.

⁴⁵ PERISUTTI, CANTARUTTI, *Inchiesta sulla pellagra*, citato in DE BERNARDI, *op. cit.*, pag. 197.

⁴⁶ DE GRAXA, *La pellagra*, Torino, 1927, citato in DE BERNARDI, *op. cit.*, pag. 11.

⁴⁷ G. SORMANI, *Geografia nosologica dell'Italia, in Annali di Statistica, serie 2a Vol.6*, Roma, 1881, pag. 159 ss., Tav. II pag. 26 e Tav. III in appendice.

⁴⁸ *Risultati dell'Inchiesta sulle condizioni igieniche e sanitarie, ordinata dal Ministero dell'interno, Relazione Generale*, cit., pag. 89.

⁴⁹ WORLD HEALTH ORGANIZATION AND FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, *Vitamin and mineral requirements in human nutrition*, Second edition, Geneva, 2004, pag. 315.

sono solo 2 Circondari (Sondrio e Treviglio), nel secondo sono solo 4 circondari (Catanzaro, Crotone, Gerace e Acireale)⁵⁰. Questi dati gettano una luce un po' sinistra sulle affermazioni rassicuranti degli Atti.

Retribuzioni in base agli Atti

A proposito delle retribuzioni dei contadini, fissi e avventizi, gli Atti forniscono notizie che si possono così rubricare:

1. a pag. 60-61 si danno notizie sulle retribuzioni degli avventizi;
2. a pag. 104-106 si danno notizie sulle retribuzioni degli obbligati;
3. da pag. 69 a pag. 84 si forniscono i bilanci di alcuni poderi tipo, da cui risultano le spese per le retribuzioni.

Le retribuzioni degli avventizi, a giornata, individuali e senza compartecipazioni, sono le più semplici da trattare. Gli avventizi percepiscono da 60 cent. a 1 Lira a giornata nei mesi dai giorni brevi (novembre, dicembre e gennaio), costantemente sopra 1 Lira gli altri mesi, 1,40 la mietitura del riso, fino a 1,50 Lire per i lavori che richiedono maggior destrezza (potatura dei gelsi e falciatura del fieno). I lavori a cottimo si ritengono retribuiti correttamente se rendono da una volta e un terzo a una volta e mezza la tariffa a giornata. Poi ci sono i periodi di punta, le *faccende*, quando c'è il raccolto di una coltura che deve essere subito seguito dall'impianto della coltura successiva, e questo coincide con la seconda quindicina di giugno e i primi di luglio. In questo periodo la retribuzione è contrattata di giorno in giorno. Specie in annate di avversità atmosferiche primaverili, il tempo utile si riduce e le retribuzioni salgono di molto. Non ci vengono fornite cifre, salvo quelle dei costi per pertica dei lavori negli anni ordinari e ci vien detto che in annate particolari questi costi vengono superati e che un abile lavorante preferisce in questi giorni prendersi un cottimo che gli può rendere dalle 5 alle 8 Lire al giorno. Del resto, se i lavori sono più concentrati gli avventizi saranno in maggior numero e pagati di più, ma per meno giorni. Se il conduttore ci può perdere, non mi sembra che il singolo bracciante ci guadagni un gran che⁵¹.

Si può tentare di ricavare una paga oraria: ipotizzando 7-8 ore di lavoro d'inverno e 12-13 ore nei mesi prossimi al solstizio d'estate, si arriva a una retribuzione media di circa 9-10 centesimi all'ora. A proposito di queste retribuzioni, non ci viene detto contestualmente se vi è conteggiato il vitto. Altrove si parla di retribuzioni comprensive del vitto, ma viste dalla parte del conduttore, cosicché il costo del vitto andrebbe detratto dalla paga.

I dati forniti nei bilanci (nei casi dove venga specificato il numero delle giornate) calcolano 1,30-1,40 Lire al giorno, in un caso si dice esplicitamente che la spesa è comprensiva della polenta o altro vitto. Supponendo che le giornate si concentrino nel periodo di maggior richiesta e poiché questo è anche il periodo in cui la giornata lavorativa è più lunga, la paga oraria resta sui 10 centesimi.

Consideriamo ora gli obbligati. Qui le categorie sono diverse e soprattutto diventa molto difficile distinguere tra retribuzione individuale e reddito familiare, data la rilevanza delle compartecipazioni. Spulciare tra i bilanci porta a risultati deludenti proprio per il suddetto motivo. Inoltre vengono fuori delle retribuzioni giornaliera femminili (40 centesimi), bassissime rispetto a quelle dei giornalieri obbligati maschi, assurde se paragonate alle giornate degli avventizi. Questa fortissima discrepanza mi induce a pensare che si tratti di giornate di donne facenti parte delle famiglie degli obbligati.

Il fattore, dipendente ma non un contadino, secondo gli Atti percepisce dalle 800 alle 900

⁵⁰ Opere citate alle note 53 e 54, pag. citate e ss.

⁵¹ *Atti, cit.*, pag. 60-61.

Lire, tra denaro, abitazione, legna, granaglie e vino, per sé e per la famiglia. La quota in denaro non è specificata. Se ci possiamo fidare di questa somma e del dato già riportato nella nota 35, è comunque meno di quello che percepisce un dipendente pubblico con la qualifica di inserviente. I bifolchi e i cavallanti (terminologia delle zone 1 e 2), percepiscono 400 Lire all'anno tra denaro, abitazione, legna, granaglie e vino; in più ci sono compartecipazioni per il granoturco e miglio e spigolatura per frumento e riso, per altre 100 Lire. Inoltre c'è la metà, detratta la semente, del prodotto dei bachi da seta [dove gli Atti presentano dei bilanci, risulta una quota variabile da 60 fino a 110 Lire per una "famiglia nucleare", categoria di comodo con la quale intendo una famiglia comprendente un solo uomo e una sola donna in età da svolgere un lavoro retribuito]. È evidente che per le voci compartecipative si tratta di un compenso che richiede il lavoro non solo del bifolco, ma anche, soprattutto e forse esclusivamente delle donne della sua famiglia e magari dei ragazzi. Quindi è un reddito familiare, al quale vanno eventualmente aggiunte giornate di lavoro retribuito delle donne. Lasciando perdere i ragazzi e considerando 1 donna adulta per ciascun uomo, considerando che per il bifolco la domenica è festa per modo di dire, possiamo calcolare prudenzialmente 12 ore in media tra i due tutti i santi giorni e vengon fuori 4380 ore all'anno. Aggiungendo qualche ora retribuita della donna arriviamo forse a 650 Lire: fa 14,84 centesimi all'ora, ma ottenuti stando alti con le retribuzioni e stando bassi con le ore di lavoro.

A guardare i bilanci, pur con tutta l'aleatorietà già segnalata, per una "famiglia nucleare" di bifolchi si va da un minimo di 345 a un massimo di 701,25 per il Cremasco storico, con una media di 533,75 (il salario in denaro va da 60 a 140, ma dove il compenso complessivo è più elevato la quota contante non è specificata). Manca in questo conteggio il valore locativo dell'abitazione (dove pagano siamo sulle 30-40 lire, si può ammettere che in realtà valga un po' di più) Siamo comunque più bassi di quanto detto prima, farebbe circa 13 centesimi all'ora. In un podere c'è anche un capo d'uomo che comanda 19 tra bifolchi e giornalieri obbligati, ma è l'azienda (nella Zona 2) dove i compensi sono più scarsi e questo guadagna meno di un bifolco delle altre 2 aziende. Guardiamo ora gli obbligati annuali delle altre 2 zone.

Il capo famiglia e i famigli della Terza Zona (in realtà si intende la Quarta Zona Cremonese) percepiscono 100 lire in denaro e poi tutta la serie di compensi in natura come quelli delle prime due zone, in minor quantità le granaglie ma in compenso il terzo del lino, il quarto della linosa e il vino, le solite compartecipazioni per granturco e bachi, oltre alla spigolatura del frumento e segale, per un valore complessivo da 500 a 550 lire l'anno. Sembrerebbe meno che nel Cremasco storico. Considerando che le ore siano all'incirca le medesime, l'ora di lavoro sarebbe retribuita circa 12,5 centesimi, il che torna col calcolo fatto per il Cremasco storico sulla base dei bilanci.

Facciamo ora la stessa operazione di prima col bilancio che viene dato ad esempio. Il capo vacaro, che ha in più il latte, percepisce circa 615 lire, i capi cavallante e bovato circa 575 (per loro il salario in denaro è 100), i famigli 555 (per questi ultimi il salario in denaro è 80). È un po' di più di quanto detto prima e dobbiamo aggiungere anche la casa (anche qui non è compreso il valore figurativo dell'affitto, che nella fattispecie è di 40 lire per i braccianti obbligati che lo pagano). Poco più di 14 centesimi all'ora.

Siamo alla Ghiara d'Adda (Terza Zona). Nella disamina a pag. 104-106 è considerata assieme al Cremasco storico, ma se si vanno a vedere i bilanci si notano differenze, per lo meno di terminologia. In uno dei tre poderi (ma per uno dei tre i dati non sono disaggregabili) c'è un camparo che percepisce 200 lire in denaro su 646 complessive per la "famiglia nucleare". Nei due poderi dove viene specificato, i fissi annuali che sono detti garzoni percepiscono all'incirca 590 lire di cui 144 in denaro. Qui non si dice niente dell'alloggio, immagino sia fornito *gratis* (cioè come parte della retribuzione, oggi diremmo beneficio accessorio).

I giornalieri obbligati del Cremasco storico e della Ghiara d'Adda percepiscono 67 centesimi per giornata di lavoro, hanno poi le compartecipazioni sul granturco e sul miglio e la spigolatura del frumento. Pagano un affitto modesto, tanto che il risparmio su di esso è considerato parte

della retribuzione. Con questo si arriva a 400 lire l'anno, a cui va aggiunta la compartecipazione sui bachi da seta (per i contadini "annuali" abbiamo calcolato da 60 a 110). Vale quanto già detto riguardo alla difficoltà di distinguere tra salario individuale e reddito familiare. Dobbiamo comunque diminuire un po' le ore, perché il giornaliero non svolge lavoro retribuito tutti i giorni e le compartecipazioni non richiedono lavoro quotidiano. Immaginando sempre una famiglia nucleare formata da un uomo e una donna, ipotizziamo 4000 ore l'anno tra i due. Siamo sugli 11-12 centesimi. Per quelli della Terza Zona (in realtà la Quarta Cremonese) si dice che le giornate sono retribuite per i sei mesi dai giorni brevi 33 centesimi, per i sei mesi d'estate 60 centesimi. Vediamo ora che cosa si può ricavare dai bilanci anche per i giornalieri obbligati.

Per le zone cremasche abbiamo da 270 a 440 Lire circa comprese le compartecipazioni ma escluso il "risparmio" sull'affitto, con paghe giornaliere da 67 a 80 centesimi per 150-250 giornate (il salario in denaro potrebbe andare da 100 a 200 lire l'anno, se le giornate fossero pagate interamente in contanti). Complessivamente è meno di quanto si è detto sopra e farebbe da circa 7 a 11 centesimi l'ora. Nei poderi della Zona 3 Ghiara d'Adda non si nominano giornalieri obbligati. Nel podere della Zona 4 Cremonese vi sono 6 braccianti alloggiati in 4 case, fanno 235 gg. di lavoro retribuite 50 centesimi cadauna (117,50 lire). Con le compartecipazioni si arriva a 450 lire l'anno, poco più di 11 centesimi l'ora.

Oltre a queste figure di braccianti annuali, giornalieri ed avventizi, c'è poi la numerosa lista dei lavoratori, ragazzi e adulti in genere giovani, a cui, oltre a un salario in genere modesto, viene fornito il vitto e l'alloggio.

Il famiglio delle zone cremasche è un "ragazzotto dai 12 ai 18 anni", assunto per 8 mesi e retribuito con 50-80 lire, oltre al vitto e all'alloggio. Nella Terza Zona (penso si tratti della Quarta Cremonese) la stessa figura professionale si chiama bovaro.

Nelle famiglie di piccoli conduttori si ha il famiglio di fagotto, giovane da 18 a 25 anni che sa condurre gli animali da lavoro e svolge quindi lavoro da bifolco, vive con la famiglia del conduttore per gli otto mesi dalla fine di marzo ai primi di dicembre ed è retribuito con 100-120 lire oltre a vitto e alloggio.

Nei bilanci dove si parla di famigli o assimilabili si valuta la retribuzione 175 lire compreso il mantenimento (famiglio della zona 1 Cremasca), 250 lire (garzoncello Zona 3 Ghiara d'Adda), 180 lire ma per tutto l'anno (garzone vaccaro della zona 4 Cremonese). Non tento di calcolare la paga oraria.

A parte segnalo la situazione degli addetti alla produzione dei formaggi, che possono essere malghesi o bergamini (proprietari montanari di piccole mandrie) i quali svernano con le mandrie nell'alto Cremasco e in Ghiara d'Adda, stabilendo contratti con i conduttori dei poderi dove svernano (pag.31-32); o lattai (pag. 44 ss.), i quali pure sono imprenditori indipendenti, in quanto acquistano il latte dall'allevatore presso cui risiedono.

Dove invece il caseificio è parte dell'azienda il casaro riceve una retribuzione che gli Atti valutano in 950-1000 lire annue tra denaro, abitazione, derrate varie (tra cui anche carne di maiale, latte, panna e sale).

Alle dipendenze del casaro un capo famiglio percepisce derrate e dalle 15 alle 18 lire al mese (oltre l'abitazione); dei famigli che percepiscono 15-16 lire in denaro al mese e derrate in misura modesta (1/2 litro di latte al giorno, 8-9 decaltri di granturco al mese) e non è nominata l'abitazione (ma sembra una dimenticanza); il porcaro che è un ragazzo sui 14-16 anni e percepisce 50-60 lire oltre al mantenimento per gli otto mesi di durata del suo ingaggio (*Atti*, pag. 105).

Poco oltre si parla anche di un addetto alla stalla delle vacche che viene chiamato bergamino e mi sembra svolga le mansioni che nel podere della Zona Cremonese svolge il Capo Vaccaro, e che ha una situazione globalmente simile a quella dei bifolchi, con casa, compartecipazioni, salario in natura per un valore di 180 e salario in denaro per 120. Sembra parecchio meno di un bifolco, ma forse il calcolo è fatto diversamente e si esclude qualcosa.

Retribuzioni da altre fonti

Le altre fonti da cui posso ricavare delle retribuzioni provengono dalla Direzione di Statistica. Vediamo di nuovo gli *Annali di Statistica ed. 1879 - Serie 2 - Vol 8*. I dati che seguono sono stati riportati una prima volta nel 1875, quindi è al massimo a quell'anno che fanno riferimento.

La relazione del prof. Mussa (come già detto, è generica per la provincia di Cremona) ci informa che un salariato obbligato percepisce tra salario in natura e denaro e abitazione gratuita 1,20 lire al giorno, mentre il guadagno in compartecipazione della moglie e di un figlio ragazzo sopra i 12 anni si può calcolare da 0,80 a 1 lira per ciascuno. La famiglia guadagnerà complessivamente 1000 lire all'anno. Riducendo per paragone alla "famiglia nucleare", potrebbero essere circa 700 lire. La successiva relazione dell'ing. Zanelli, anch'essa su base provinciale, suggerisce per una famiglia colonica un introito da 250 a 300 lire per ogni adulto sopra i 18 anni (quindi 500-600 per la famiglia nucleare).

Il signor Maltempi ci dà per Casalmorano, che è limitrofa alla Zona 4 (Cremasco Cremonese) delle notizie che sarebbero istruttive sulla ripartizione familiare del lavoro tra uomo e donna e ragazzi, se, come appare probabile, potessero essere estese anche al Cremasco: tra i braccianti (cioè gli obbligati giornalieri), i lavori che comportano compartecipazione sono fatti dalla famiglia insieme, mentre tra i famigli (nell'Alto Cremonese, come nella Zona 4 del Cremasco Cremonese, sono chiamati così i contadini salariati annuali, che nel Cremasco storico sono chiamati bifolchi) è la donna aiutata da un ragazzo a fare in buona sostanza questi lavori (per un guadagno annuale di 272 lire più i bozzoli da 100 a 200 lire), mentre il marito obbligato lavora tutti i giorni per la sua mercede annuale di 95 lire in denaro più il salario in natura (che porta la retribuzione annuale a 224 lire). Farebbe 496 più 150 lire per la "famiglia nucleare" leggermente allargata (guadagno uomo, guadagno donna e fanciullo, media guadagno per i bachi da seta), a cui andrebbe aggiunto il valore locativo della casa che occupa "gratuitamente" (i braccianti invece pagano 40 lire l'anno). Si può quindi considerare sulle 550-600 lire l'anno, detraendo l'apporto di un ragazzo. L'ing. Zanelli, per il territorio lodigiano (come già detto *supra*, sembrerebbe dal contesto riferirsi al Territorio Lodigiano della provincia di Cremona, cioè alla parte meridionale della Ghiara d'Adda), pur con una disamina dettagliata di come il lavoro è suddiviso, non ci fornisce dati salariali salvo quelli delle giornate d'ingaggio per donne e ragazzi delle famiglie degli obbligati, valutate da 40 a 50 centesimi. Il signor Premoli per Crema non fornisce dati salariali⁵².

Complessivamente abbiamo 700, 500-600, ancora 550-600, per i salariati obbligati annuali. La media è poco sopra le 600 Lire, in linea un po' al ribasso con quanto ricavato dagli Atti. Secondo la stima oraria fatta in precedenza (4380 ore annuali tra moglie e marito) farebbe 13,7 centesimi (ma come detto a suo luogo, le ore di lavoro sono probabilmente sottostimate). In un altro volume della Direzione di Statistica sono riprese informazioni sulle retribuzioni provenienti da fonti diverse⁵³.

Riguardanti in specifico il Cremasco in riferimento ad anni vicini a quelli degli Atti abbiamo a pag. 45 le retribuzioni dei braccianti giornalieri nel 1874 (fornite dal Comizio Agrario) che sono, per gli uomini, 1,10 lire d'inverno, 1,20 lire più 1 litro di farina di granoturco d'estate, 2,50 lire per i lavori straordinari. Per le donne sono 0,75 d'inverno, 0,80 più 1 litro di farina di granoturco d'estate, 1,50 per i lavori straordinari. Lo stesso anno, il prezzo della farina di granoturco alla pro-

⁵² *Annali*, citato, pag. 147-149.

⁵³ *Salari, prezzi medii di un'ora di lavoro ecc. 1862-1878*, Direzione Generale di Statistica, s.d.

duzione è di 33,15 lire al quintale, che fa 23,86 lire all'hl, cioè 23,86 centesimi al litro⁵⁴. Quindi per gli uomini d'estate fanno circa 1,44 lire, per le donne circa 1,04. Sono dati un po' superiori a quelli forniti dagli Atti che ci portano a considerare una paga oraria media tra 10 e 11 centesimi l'ora per gli uomini, mentre per le donne questo è il primo dato che si trova, con l'eccezione dei 40 centesimi a giornata da donna nel bilancio di un podere del Cremasco storico, quasi certamente riferito a donna di obbligati, e porta a una paga oraria di 8-9 centesimi. Per i lavori straordinari le paghe orarie di certo salgono, ma difficile dire di quanto, visto che sicuramente aumentavano anche le ore di lavoro.

Altri dati dalla stessa serie per zone limitrofe mostrano paghe più alte d'estate e nei lavori straordinari per gli uomini sia a Soresina, che a Lodi.

Dati riportati nello stesso volume a pag. 184, provenienti dalla *Relazione sulle condizioni dell'agricoltura 1870-74* e forniti dal Comizio Agrario di Crema danno per i giornalieri uomini nel 1870 da 0,50 a 1,50 lire al giorno più 1 decalitro di granoturco (senza specificare se solo d'estate), che nel 1870 ebbe un prezzo medio all'ettolitro di 10,84 lire sul mercato di Crema⁵⁵. Farebbe 1,08 lire, che farebbero salire la retribuzione a 1,58 - 2,58. Si ha la sensazione che ci sia qualche errore: troppo alta la paga minima, potrebbe essere che il decalitro di granoturco valga solo per l'estate, d'altra parte le 2,58 lire di massima trovano riscontri altrove solo nei lavori straordinari.

La stessa tabella fornisce dati del Prefetto di Cremona per la provincia, che riportano da 0,80 a 3 lire per i giornalieri, da 350 a 500 lire all'anno per i fissi, senza indicare l'anno (potrebbero anche essere valori medi per gli anni 1870-1874). Pur con l'ampia forbice dei giornalieri, si tratta di una conferma. Il Comizio Agrario di Cremona per il 1871 dà per i giornalieri da 1 a 2,50: restringe leggermente la forbice, ma la media è solo lievemente inferiore. Altri dati per altre zone lombarde (tra cui Lodi e Verolanuova) forniscono dati molto simili.

Il passo successivo è verificare se si possono trovare notizie sulla retribuzione di lavoratori non agricoli. Le attività industriali nel Cremasco all'epoca erano ancora ai primordi. Gli Atti ci presentano soprattutto attività di trasformazione dei prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento fatte ancora prevalentemente con modalità tradizionali: mulini (pag.28), frantoi (pag.26), caseifici (pag.44 ss.).

Vengono però segnalati come nuovi e moderni: la riseria Grioni-Donati a Santa Maria della Croce, i due mulini "americani" Tensini e Mantinenghi presso Crema (Santa Maria della Croce), parecchie segherie anch'esse prevalentemente presso Crema (pag. 28). Sono citati anche lo stabilimento del Linificio e Canapificio Nazionale (pag.86), una concerria a San Bernardino (pag.48), diverse fabbriche di cera a Crema (pag.86). Delle filature di seta nostrali si dice che sono pochissime (pag.86), altrove si lamenta la quasi totale mancanza di stabilimenti industriali, in special modo delle filature di seta, che così bene integrano l'economia agricola.

Non è questo il luogo per approfondire ulteriormente il discorso sulle industrie, tuttavia è chiaro che, pur ancora agli inizi, esse davano lavoro e da mangiare a diverse famiglie, specialmente a Crema e nei paesi circostanti, che oggi sono sue frazioni. E naturalmente esistevano lavori dipendenti nelle costruzioni, nel commercio e nell'artigianato (non è il caso di occuparsi in questa sede di redditi da attività imprenditoriali anche di piccolissimo calibro, perché non qualificabili e quantificabili in termini retributivi). Non ho finora trovato dati precisi sulle retribuzioni industriali del Cremasco, ma si possono vedere delle retribuzioni (e degli orari di lavoro) in atto all'epoca in zone vicine al Cremasco.

⁵⁴ Per il prezzo di un quintale di farina di granoturco si veda ISTAT, *Sommario di statistiche storiche italiane 1861-1955*, Roma, 1958, tav. 93 pag. 182. Per la conversione, *Movimento dei prezzi di alcuni generi alimentari dal 1862 al 1884*, Direzione Generale di Statistica, Roma, 1885, pag. 4.

⁵⁵ DIREZIONE DELLA STATISTICA GENERALE. *Annuario statistico italiano. Anno 1881*, Roma, 1881, pag. 258.

Secondo l'Ufficio del Genio Civile, un muratore di 1^a Classe a Cremona nel 1878 percepiva 150 lire l'anno (il dato è bassissimo rispetto a tutte le province vicine, dove si va da 250 a 334), un manovale muratore 110, un ragazzo in aiuto 50⁵⁶. Un terraiolo (addetto al trasporto di terra, sterratore) percepiva 130 lire⁵⁷. Nel 1873 in uno stabilimento serico di Treviglio, le operaie adulte percepivano da 55 a 77 centesimi al giorno, le maestre locali 1,05 lire, gli operai adulti da 1,30 a 1,50 (*Salari ecc.*, cit., pag. 40 u). In una filatura di lino e canapa di Melegnano nel 1874 gli uomini percepivano da 1,10 a 2 lire, le donne da 0,50 a 1,20, fanciulli e fanciulle da 0,40 a 0,80 (*ibidem*, pag. 46). Una trattura di seta di Chiari pagava nel 1874 da 0,50 a 1 lira aspiere, cernitrici e maestre, ma 2 lire le soprastanti, da 1,30 a 1,50 i facchini (*ibidem*, pag. 49); una di Lodi da 0,65 a 1 lira le fanciulle, da 1 a 1,20 le donne, da 2,50 a 3,50 le soprastanti, da 2 a 3 i facchini; una di Cremona da 0,30 a 0,60 i fanciulli, da 0,75 a 1,20 le donne, da 1,50 a 2 gli uomini; una di Soresina da 0,57 a 0,86 le fanciulle, da 0,80 a 1,15 le donne (2 lire le sorveglianti), 1,60 i facchini (*ibidem*, pag. 50).

Al Linificio e Canapificio Nazionale di Cassano d'Adda (prototipo di quello di Crema), nel 1870 il salario medio per i 550 operai, 1/3 uomini, 1/3 donne, 1/3 fanciulli era di 1 lira al giorno per 11-12 ore per 6 giorni la settimana. Fa circa 8,5 centesimi l'ora, ma risale ad alcuni anni addietro ed è una media tra uomini, donne e fanciulli (*ibidem*, pag. 73). In due tratture di seta di Cremona le ore di lavoro sono rispettivamente 13 e 14, i giorni di lavoro sono 330 e 250, le ragazze percepiscono da 0,40 a 0,60, le donne da 0,84 a 1,05, gli uomini da 1,25 a 2 [in una sono specificate le trattenute per ciascuna ora non lavorata, che vanno da 3 a 9 centesimi] (*ibidem*, pag. 77). In un'altra di Soresina si lavorava 12 ore per 180 giorni all'anno e le allieve percepivano da 50 a 75 centesimi, le attrici 1 lira (*ibidem*, pag. 78). In due concerie di Lodi i pochi operai lavoravano 10 ore al giorno per un salario da 1,34 a 1,67 lire al giorno (*ibidem*, pag. 101). In una fabbrica di concimi chimici di Treviglio gli operai guadagnavano da 1,50 a 2 lire al giorno (*ibidem*, pag. 71). Dati sintetici riportati nella stessa raccolta a pag. 193 ss. e tratti da *Ricerche sopra la condizione degli operai nelle fabbriche*, del 1877, per le industrie delle province di Milano, Bergamo e Pavia ci danno salari giornalieri variabili ma di circa 2 lire per gli uomini, 1 lira per le donne, 60 centesimi per i ragazzi. E con questo ci si può fermare.

La classe operaia non va in paradiso, non ancora, specialmente le donne. Le retribuzioni orarie non sono, salvo qualche eccezione, di molto superiori a quelle agricole. Tuttavia, le retribuzioni orarie medie, calcolate per gli operai uomini di un certo numero di grossi insediamenti industriali situati in varie parti d'Italia a pag. XXVIII di *Movimento dei prezzi di alcuni generi alimentari 1862-1885*, Direzione di Statistica, 1886, sono di 20,8 centesimi nel 1879 e di 21,6 nel 1880. In contesti meno condizionati, rispetto alla Bassa Lombardia, da un prevaricante predominio agricolo, una rivoluzione industriale un po' tardiva inizia a far sentire i suoi effetti.

Una cosa che colpisce è la differenza con livelli salariali impiegatizi e modestamente dirigenziali, nonché con impieghi pubblici che oggi sono retribuiti in modo piuttosto scarso: ho già citato la retribuzione dello statale con qualifica di inserviente a 1100 lire l'anno nel 1880 (la stessa fonte mi dice 1300 lire per l'usciera, 1700⁵⁸ per il commesso), cito adesso la retribuzione oraria di 50 centesimi degli impiegati nella Filatura della Canapa di Bologna (stab. di Casalecchio di Reno) nel 1879 (*Salari ecc.*, citato, pag. 40 b). È pur vero che in questi ultimi decenni e soprattutto dal volgere del millennio sono tornate ad esistere notevoli differenze retributive *tra* dipendenti, ma ciò è avvenuto con modalità che appaiono molto differenti, obbedienti a dinamiche complesse

⁵⁶ *Salari*, citato, pag. 5-12.

⁵⁷ *Ibidem*, pag. 18-20. Questo lavoro di lì a pochi anni avrebbe impiegato parecchie persone per lo scavo del Canale Vacchelli.

⁵⁸ Tavola 107 a pag. 205 di ISTAT, *Sommario di statistiche storiche italiane 1861-1955*, cit.,

ma in fondo abbastanza comprensibili. Mentre oggi a determinarle sembrano essere logiche puramente economiche, è difficile sottrarsi alla sensazione che all'epoca dell'Inchiesta Jacini queste differenze fossero conseguenza di logiche di status.

Il potere d'acquisto.

Gli Allegati 4.1 e 4.2 mostrano quante ore di lavoro ci volevano nel 1879 e nel 2014 per comprare una certa quantità di un alimento. Per la prima tabella ho desunto delle valutazioni complessive per categoria sulla base delle fonti utilizzate per il paragrafo precedente e delle stesse ipotesi per le retribuzioni dei contadini e degli operai locali. Per gli operai di grandi stabilimenti ho utilizzato la media calcolata in "*Movimento dei prezzi di alcuni generi alimentari dal 1862 al 1885*", cit., pag. XXVIII, da cui ho preso anche il prezzo di 1 q di frumento più 1 q di granoturco e le ore-lavoro necessarie per acquistarli⁵⁹.

C'è poco da far commenti. Si capisce perché all'epoca i bilanci familiari dedicassero in genere il 70% e oltre all'alimentazione (vedi SOMOGYI, STEFANO, *L'alimentazione nell'Italia unita*, in *Storia d'Italia*, Einaudi, *I documenti I*, Torino, 1973, Tab.1), mentre oggi (al 2014) siamo a poco più del 16% per gli occupati (ISTAT). Allora si lavorava davvero per il pane quotidiano, anzi per la polenta, visto che il pane era un lusso. Se nel 1879 ci volevano 253 ore per un operaio di stabilimento "moderno" per pagarsi un quintale di frumento più un quintale di granoturco (e per un contadino ce ne volevano da 350 a 526, per non parlare delle donne), nel 2014 in base ai salari sindacali minimi ce ne volevano circa 6. Il motivo principale di questa diminuzione è ovvio ed è la diminuzione dei costi di produzione conseguente alla meccanizzazione dell'agricoltura⁶⁰.

Ed è con questa "scoperta dell'acqua calda" che concludo.

⁵⁹ Vi si calcola il numero di ore di lavoro necessarie a un operaio medio di alcuni grandi stabilimenti (nelle pagine precedenti vi sono i dati da cui le medie sono tratte) per acquistare appunto 1 q di frumento più 1 q di granoturco al prezzo all'ingrosso, per gli anni che vanno dal 1862 al 1885. Questa tabella mostra una crescita dei salari reali, dovuta anche a una diminuzione del prezzo di questi ultimi, sensibile però dopo il 1880, a sua volta dovuta all'afflusso di cereali americani. Per gli impiegati ho preso il solo dato del Canapificio di Bologna, citato poco sopra. Per il dipendente statale con qualifica di inserviente, si veda la nota 35. Gli altri prezzi della prima tabella provengono da ISTAT, "*Sommario di statistiche storiche italiane 1861-1955*, cit., pag 173, 182, 196, 197, 198, 208. I minimi sindacali per il 2014 li ho trovati sul sito <https://www.forexinfo.it/Qual-e-lo-stipendio-minimo-in>, che cita come fonte IL SOLE 24 ORE. I prezzi del 2014 sono accessibili sul sito dell'ISTAT.

⁶⁰ Basta confrontare il numero degli addetti all'agricoltura allora ed ora e, ma è più complicato, tra addetti e produzione, per verificare lo stesso fenomeno visto all'inverso.

Allegato I.1: Addetti ad agricoltura e allevamento, popolazione attiva e non attiva sopra gli 8 anni di età del Circondario di Crema secondo il Censimento del 1881, numeri e percentuali.

	Capoluogo		Altri comuni		M+F capoluogo	M+F altri comuni	Totale
	M	F	M	F			
I. - Agricoltura.							
1 Agricoltori che coltivano terreni propri	9	0	1489	343	9	1832	1841
2 Agricoltori mezzadri'.	2	0	308	7	2	315	317
3 Agricoltori affittaiuoli ed enfiteuti ..	35	0	2620	402	35	3022	3057
4 Fattori, agenti di campagna	7	0	133	0	7	133	140
5 Contadini, bifolchi, ecc. a lavoro fisso.	5	4	5582	6999	9	12581	12590
6 Braccianti di campagna a lavoro non fisso	160	21	9205	1695	181	10900	11081
TOTALE Agricoltura	218	25	19337	9446	243	28783	29026
II. - Allevamento di animali.							
Mandriani (proprietari)			23	15	0	38	38
Mandriani (dipendenti)			97	35	0	132	132
Pastori (proprietari)			103	4	0	107	107
Pastori (dipendenti)			213	8	0	221	221
TOTALE Allevamento			436	62	0	498	498
Ortolani.	28	5	100	21	33	121	154
Boscaioli e taglialegna			9		0	9	9
TOTALE della I Categoria (settore primario) con esclusione di giardinieri, cacciatori, pescatori e addetti a cave e miniere, che però non risultano esserci	251	30	19958	9529	276	29411	29687
TOTALE GENERALE (tutta la popolazione sopra gli 8 anni)	3784	3856	30598	29147	7640	59745	67385
POPOLAZIONE (statisticamente) NON ATTIVA:							
Capitalisti, benestanti, ecc ..	82	355	561	1183	437	1744	2181
Pensionati	37	40	12	11	77	23	100
Conduttrici di case di tolleranza e prostitute		5		1	5	1	6
Mendicanti	53	62	176	128	115	304	419
Allievi delle scuole	457	402	1176	1160	859	2336	3195
Attendenti alle cure domestiche.		680		6696	680	6696	7376
Ricoverati negli ospedali, ecc.	72	160		4	232	4	236
Non determinati al di sotto di 15 anni	24	47	1550	1533	71	3083	3154
Non determinati al di sopra di 15 anni	26	39	356	221	65	577	642
TOTALE POPOLAZIONE NON ATTIVA	751	1790	3831	10937	2541	14768	17309
TOTALE POPOLAZIONE ATTIVA					5099	44977	50076
LAVORATORI AGRICOLI / POPOLAZIONE ATTIVA %					5,41	65,39	59,28

Fonte: Dati elaborati da *Censimento della popolazione del Regno d'Italia al 31 dicembre 1881, Volume III*, Roma, 1884, p.190-211

Allegato 1.2: Numeri e percentuali addetti all'agricoltura comprendovi anche addette alle cure domestiche e senza determinazione al di sotto dei 15 anni dei comuni esterni a Crema.

A:	B:	C:	D:	E:	F:	G:	H:	E/G %	F/H %
Addetti agricoltura altri comuni	Addetti agricoltura Circondario	Attendenti alle cure domestiche altri comuni	Non classificati età 8-15 (NEET*) altri comuni	Addetti all'agricoltura + casalinghe** + NEET (altri comuni) (ovvero A+C+D)	Addetti agricoltura totali + casalinghe e NEET (altri comuni) (ovvero B+C+D)	Pop. attiva + casalinghe + NEET (altri comuni) (ovvero 44977+C+D)	Pop. attiva totale + casalinghe e NEET (altri comuni) (ovvero 50076+C+D)	% Addetti agricoltura + casalinghe + NEET (altri comuni) su pop. attiva + casalinghe + NEET (altri comuni)	Addetti agric. tot. + casalinghe e NEET (altri comuni) su pop. attiva tot. + casalinghe e NEET (altri comuni)
29411	29687	6696	3083	39190	39466	54756	59855	71,57	65,94

* NEET= Not (engaged) in Education, Employment or Training. Uso questo acronimo, adoperato oggi per indicare i giovani che non vanno a scuola, non risultano lavorare e neppure risultano cercar lavoro (a volte sono stati definiti "sfiduciati"), per indicare i ragazzi dei comuni esterni che non andavano a scuola ma neppure erano censiti come lavoratori e che ipotizzo abbiano in realtà in larghissima maggioranza dato il loro contributo lavorativo alle attività agricole delle loro famiglie.

** Analogamente considero che le addette alle cure domestiche dei comuni esterni abbiano in percentuale considerevole dato il loro contributo alle attività agricole (e al piccolo allevamento) delle loro famiglie.

Fonte: Dati elaborati da *Censimento della popolazione del Regno d'Italia al 31 dicembre 1881, Volume III*, Roma, 1884, p.190-211.

Allegato 1.3: Numeri e percentuali degli addetti all'agricoltura del Circondario di Crema secondo il censimento del 1881, ripartiti per condizione professionale e sesso.

	Capoluogo		Altri comuni		Tot.M	Tot.F	% su agr. M	% su agr. F	tot. M+F capoluogo	tot. M+F altri comuni	totale M+F Circondario	% su agr. M+F
	M	F	M	F								
1 Agricoltori che coltivano terreni propri	9	0	1489	343	1498	343	7,66	3,62	9	1832	1841	6,34
2 Agricoltori mezzadri	2	0	308	7	310	7	1,59	0,07	2	315	317	1,09
3 Agricoltori affittaiuoli ed enfiteuti	35	0	2620	402	2655	402	13,58	4,24	35	3022	3057	10,53
4 Fattori, agenti di campagna	7	0	133	0	140	0	0,72	0,00	7	133	140	0,48
5 Contadini, bifolchi, ecc. a lavoro fisso.	5	4	5582	6999	5587	7004	28,57	73,94	9	12581	12590	43,37
6 Braccianti di campagna a lavoro non fisso	160	21	9205	1695	9365	1716	47,89	18,12	181	10900	11081	38,18
TOTALE Addetti all'agricoltura	218	25	19337	9446	19555	9471	100	100	243	28783	29026	100

Fonte: Dati da *Censimento della popolazione del Regno d'Italia al 31 dicembre 1881, Volume III*, Roma, 1884, pag.190-211, con elaborazioni.

Allegato 2: Terminologia dei lavoratori dipendenti dell'agricoltura cremasca.

	Termini generici e/o validi in tutte le zone	Zone Crema 1 e 2 (Creiasco storico)	Zona 3 (Ghiara d'Adda - Mandamento di Pandino)	Zona 4 (Cremonese - Mandamento di Soncino)
Obbligati annuali (remunerati annualmente, avevano l'abitazione gratis in cascina)	Contadini salariati, salariati obbligati, bergamini, campari delle risaie, guardiani delle marcite	Bifolchi, b. bovani, b. cavallari, cavallanti	Garzoni, campari	Capifamigli (capovaccaro, capocavallante, capobovaro), famigli
Obbligati giornalieri (remunerati a giornata, avevano l'abitazione in cascina per la quale pagavano un ("tenue") affitto)	Contadini obbligati, giornalieri obbligati, braccianti obbligati			anche badilanti
Giornalieri disobbligati	Piazzoni, contadini o braccianti o giornalieri avventizi o disobbligati			
Dipendenti, ragazzi o adulti, coabitanti con i conduttori, il cui lavoro, annuale o per otto mesi, era compensato con vitto, alloggio e una piccola retribuzione	Porcari (dove c'è il caseificio)	Famigli (ragazzi 12-18 a.), famigli di fagotto (giovani 18-25a.),	Garzoncelli	Garzoni vaccari, bovani
Dipendenti con funzione direttiva	Fattori			
Dipendenti dove il caseificio è parte dell'azienda	Casari (a livello dei fattori), capifamigli e famigli (obbligati con salario mensile?), porcari (ragazzi tipo famigli cremaschi)			

Fonte principale sono gli *Atti, cit., passim*, con integrazioni da *Annali di Statistica ed. 1879 - Serie 2 - Vol 8, cit.*, pag. 147-149.

Allegato 3: Consumi degli 8154 abitanti entro la cinta daziaria di Crema nel quinquennio 1874-78 (In base a dati daziari).

	Buoi e manzi	Vacche e tori	Vitelli>1anno	Vitelli<1anno	Maiali	Agnelli, capretti e montoni	Carni fresche	Totale carni calcolate	Totale carni calcolate + pollame presunto*	Carni salate e lardo	Pesci freschi, salati e sott'olio	Barro	Cacio	Miele
unità	224	335	11	1523	677	735								
q o hl per unità	3,00	2,13	0,98	0,44	0,88	0,10								
q o hl totali	672,00	713,55	10,78	670,12	595,76	76,44	41,00	2779,65		85,00	403,00	376,00	1391,00	61,00
kg o l pro capite / anno	8,24	8,75	0,13	8,22	7,31	0,94	0,50	34,09	40,18	1,04	4,94	4,61	17,06	0,75
g o ml pro cap. / di	22,58	23,98	0,36	22,52	20,02	2,57	1,38	93,40	110,08	2,86	13,54	12,63	46,74	2,05
	Farina di frumento abburattata	Farina di cereali inferiori	Legumi	Patate	Riso e risino	Olio	Frutta secca	Frutta fresca	Agrumi	Zuccheri	Caffè	Vino a fusti	Uva fresca q	Alcool hl
unità												5571	4850	301
q o hl per unità												0,50	0,55	
q o hl totali	9021,0	3875,0	539,0	909,0	1044,0	587,0	111,0	1771,0	162,0	1156,0	192,0	2785,5	2667,5	301,0
kg o l pro cap. anno	110,63	47,52	6,61	11,15	12,80	7,20	1,36	21,72	1,99	14,18	2,35	34,16	32,71	3,69
g o ml pro cap. / di	303,10	130,20	18,11	30,54	35,08	19,72	3,73	59,51	5,44	38,84	6,45	93,59	89,63	10,11
	Birra hl	Pollame	Uova	Latte	Legumi freschi	Castagne	Caffè nostrano	**Vino in litri						
q o hl per unità														
q o hl totali	140,00													
kg - l pro cap. anno	1,72													
kg - l pro capite/anno presunti *		6,09	5,04	31,11	80,00	25,15	0,40	128,00						
g o ml pro capite / di	4,70	16,68	13,81	85,23	219,18	68,90	1,10	350,68						

* I consumi presunti sono quelli medi delle città lombarde dove si paga il dazio anche su merci su cui a Crema non si paga

** Il consumo presunto di vino in litri è stato aggiunto a causa della mancanza del dato sul vino in bottiglie

Fonte: *Annali di Statistica ed. 1879 - Serie 2 - Vol 8, Tavole XXX-XXXI-XXXII* da pag. 54 a pag. 68, criteri di calcolo *ibidem* pag. 71, medie dei consumi su tutti i comuni chiusi di ciascuna regione *ibidem* pag. 72.

Allegato 4.1: Retribuzioni orarie e prezzi intorno al 1879.

Gli incroci tra le colonne dei prezzi dei prodotti e le righe delle retribuzioni delle categorie professionali rappresentano il numero di ore lavorative necessarie per acquistare le quantità di prodotto specificate.

	1q frumento + 1q mais = L 52,64	1 kg di farina bianca di frumento = L 0,4095	1 kg di farina di mais = L 0,27	1 kg di pane = L 0,46	1 kg di pasta = L 0,66	1 kg di riso = L 0,55	1 kg di fagioli secchi = L 0,34	1 kg di carne bovina = L 1,18	1 kg di carne suina = L 1,67	1 uovo = L 0,08	1 litro di latte = L 0,3	1 kg di burro = L 3,06	1 litro di olio d'oliva = L 1,47	1 litro di vino = L 0,57	1 kg di caffè in grani = L 3,65	1 caffè (amaro) fatto in casa con 5 g di caffè = L 0,01825	1 kg di zucchero = L 1,55
Contadini salariati obbligati: 0,15 L/h	350,9	2,7	1,8	3,1	4,4	3,7	2,3	7,9	11,1	0,53	2,0	20,4	9,8	3,8	24,3	0,12	10,3
Braccianti giornalieri obbligati: 0,12 L/h	438,7	3,4	2,3	3,8	5,5	4,6	2,8	9,8	13,9	0,67	2,5	25,5	12,3	4,8	30,4	0,15	12,9
Giornalieri avventizi: 0,10 L/h	526,4	4,1	2,7	4,6	6,6	5,5	3,4	11,8	16,7	0,80	3,0	30,6	14,7	5,7	36,5	0,18	15,5
Giornaliere donne: 0,08 L/h	658,0	5,1	3,4	5,8	8,3	6,9	4,3	14,8	20,9	1,00	3,8	38,3	18,4	7,1	45,6	0,23	19,4
Operai fabbriche locali: 0,15 L/h	350,9	2,7	1,8	3,1	4,4	3,7	2,3	7,9	11,1	0,53	2,0	20,4	9,8	3,8	24,3	0,12	10,3
Operaie fabbriche locali: 0,09 L/h	584,9	4,6	3,0	5,1	7,3	6,1	3,8	13,1	18,6	0,89	3,3	34,0	16,3	6,3	40,6	0,20	17,2
Operai grandi stabilimenti: 0,208 L/h	253,1	2,0	1,3	2,2	3,2	2,6	1,6	5,7	8,0	0,38	1,4	14,7	7,1	2,7	17,5	0,09	7,5
Impiegati: 0,50 L/h	105,3	0,8	0,5	0,9	1,3	1,1	0,7	2,4	3,3	0,16	0,6	6,1	2,9	1,1	7,3	0,04	3,1
Inserviente statale: 0,35 L/h	150,4	1,2	0,8	1,3	1,9	1,6	1,0	3,4	4,8	0,23	0,9	8,7	4,2	1,6	10,4	0,05	4,4

I prezzi sono ricavati da varie fonti citate nel testo. Le retribuzioni sono in parte riprese e in parte elaborazioni da varie fonti citate nel testo.

Allegato 4.2: Retribuzioni orarie (minimi sindacali) e prezzi nel 2014.

Gli incroci tra le colonne dei prezzi dei prodotti e le righe delle retribuzioni minime sindacali delle categorie professionali rappresentano il numero di ore lavorative necessarie per acquistare le quantità di prodotto specificate.

	1q frumento + 1q mais = E 43	1 kg di farina bianca di frumento = ...	1 kg di farina di mais = ...	1 kg di pane = E 2,88	1 kg di pasta = E 1,52	1 kg di riso = E 2,58	1 kg di fagioli secchi = ...	1 kg di carne bovina = E 16,67	1 kg di carne suina = E 8,84	1 uovo = E 0,26	1 litro di latte = E 1,48	1 kg di burro = E 9,06	1 litro di olio d'oliva = E 4,44	1 litro di vino = E 2,22	1 kg di caffè = E 11,59	1 caffè (amaro) fatto in casa (5 g) = E 0,06	1 kg di zucchero = E 1,1
Operaio agricolo: 7,13 Euro/h	6,0			0,4	0,2	0,4		2,3	1,2	0,04	0,2	1,3	0,6	0,3	1,6	0,01	0,15
Operaia abbigliamento: 6,6 E/h	6,5			0,4	0,2	0,4		2,5	1,3	0,04	0,2	1,4	0,7	0,3	1,8	0,01	0,17
Operaio metalmeccanico: 7,32 E/h	5,9			0,4	0,2	0,4		2,3	1,2	0,04	0,2	1,2	0,6	0,3	1,6	0,01	0,15
Impiegato di banca: 11,11 E/h	3,9			0,3	0,1	0,2		1,5	0,8	0,02	0,1	0,8	0,4	0,2	1,0	0,01	0,10

Fonte: I minimi sindacali per il 2014 si trovano sul sito <https://www.money.it> Qual-e-lo-stipendio-minimo-in (verificato 18-7-2018), che cita come fonte IL SOLE 24 ORE. I prezzi del 2014 sono accessibili sul sito dell'ISTAT. Dove il dato manca è perché mancante alla fonte.