

Collana Europea

M.O.D.O.

Rivista di Storia, Scienze umane e Cultural Heritage

Numero speciale 2025-2026



**TRA RESTRIZIONI E SPAZI DI AUTONOMIA.
PRINCIPESSE VEDOVE NELLA PRIMA ETÀ
MODERNA**

a cura di Bettina Braun e Matthias Schnettger

COSME-MIC

Tra restrizioni e spazi di autonomia.

Principesse vedove

nella prima età

moderna

a cura di

Bettina Braun e Matthias Schnettger

II semestre 2025- I semestre 2026

© 2025-26 COSME B.C.

ISSN 2784-868X

(on-line)

Stampato nel mese di novembre 2025

COSME Beni Culturali

Mo.do digitale

Rivista di Storia, Scienze umane e Cultural Heritage

anno

2025-2026

Rivista semestrale di Storia, Scienze umane e Cultural Heritage

Direzione scientifica

Giuseppe Cirillo

Co-direttori

Cinzia Cremonini e Lina Scalisi

Comitato scientifico

Antonio Álvarez-Ossorio Alvariño, Giovanni Brancaccio†, Cristina Bravo Lozano, Giuseppe Caridi, Marina Cavallera, Elisa Novi Chavarria, David D'Andrea, Antonino De Francesco, Andrea De Pasquale, Eugenio Di Rienzo, Pedro García Martín, Antonio Lerra, Aurelio Musi, Maria Anna Noto, Roberto Quirós Rosado, Elena Riva, Carmen Saggiomo, Matthias Schnettger, Pierre Serna, Giulio Sodano, Angelantonio Spagnoletti, Mario Tosti, Paola Viviani.

Segreteria amministrativa

Antonio Puca

Coordinamento editoriale

Marina Cavallera, Maria Anna Noto, Antonio Puca, Paola Viviani.

Redazione

Alessandro Albano, Luigi Alonzi, Paolo Maria Amighetti, Salvatore Barbagallo, Vincenzo Barra, Catia Brillì, Francesco Campenni, Paolo Conte, Silvia D'Agata, Silvana D'Alessio, Angelo di Falco, Francesco Failla, Amalia Franciosi, Emilio Gin, Alessandra Mita, Carla Pedicino, Astrid Pellicano, Claudia Pingaro, Alice B. Raviola, Juan Sánchez García de la Cruz, Miriam Sette, Filippo Maria Troiani, Marco Trotta, Katia Visconti

Direzione

COSME B. C. (Beni Culturali)

Manoscritti e corrispondenza vanno indirizzati al Coordinamento di redazione.

Referees

Ogni contributo destinato ad un numero di Mo.do digitale viene inviato dalla redazione a due referees per avere una valutazione dettagliata, rispettando il criterio dell'anonimato. La direzione, quindi, discute i giudizi ricevuti insieme al curatore del numero e, infine, decide se pubblicare l'articolo, accettato con o senza modifiche, oppure respingerlo.

Rivista Open Access

Tutti i diritti di proprietà letteraria ed artistica sono riservati. Riproduzione vietata. Manoscritti e fotografie, anche se non pubblicati, non si restituiscono.

In copertina: *Dettaglio di un ritratto in busto dell'imperatrice vedova Eleonora Gonzaga-Nevers con la corona del Sacro Romano Impero*, Metà del XVII secolo, Olio su tela, 130 x 91,6 cm. Bratislava, Galleria nazionale slovacca, Inv. Nr. O 98.

Sommario

Sez. I Profili scientifici	p.	7
Bettina Braun / Matthias Schnettger, <i>Introduzione</i>	p.	9
Charlotte Backerra, <i>Il dovario delle langravie d'Assia nel XVI e XVII secolo</i>	p.	11
Elena Taddei, « <i>per il carico che tengo di questo governo</i> ». <i>Margherita e Anna Caterina: due vedove al servizio dei Gonzaga</i>	p.	45
B. Alice Raviola, « <i>Princesa biuda, madre de unica hja, tan debota a esta Corona</i> ». <i>L'inedita corrispondenza di Margherita di Savoia, duchessa di Mantova e del Monferrato, con il Cardinal Infante Ferdinando d'Asburgo (1633-1634)</i>	p.	75
Matthias Schnettger, « <i>Affezionatissima et fedelissima madre sin' a morte</i> ». <i>Le lettere dell'imperatrice vedova Eleonora Gonzaga all'imperatore Ferdinando III del 1647</i>	p.	99
Marion Romberg, <i>Stampe dell'imperatrice vedova Eleonora Gonzaga-Nevers al servizio della cura dell'immagine imperiale</i>	p.	129
Katrin Keller, <i>L'imperatrice Eleonora Maddalena nel periodo della vedovanza</i>	p.	161
Laura Rehmann, <i>La vedova e il re. Copertura economica vedovile, rango ambivalente e rapporti di potere asimmetrici sull'esempio di Charlotte Amélie de la Trémoilles</i>	p.	193
Cathleen Sarti, <i>Vedovanza come compito di vita. Edvige Eleonora di Holstein-Gottorf come sovrana svedese</i>	p.	217
Bettina Braun, <i>Dialogo fra due vedove. Il carteggio tra Sofia di Hannover ed Elisabetta Carlotta d'Orléans</i>	p.	241
Cathérine Annette Ludwig-Ockenfels, <i>Convivenza o concorrenza? Le tre ultime vedove Medici a Firenze e le loro risorse economiche</i>	p.	285
Pauline Puppel, <i>Sovrane vedove. Sfide e spazi di manovra. Guglielmina di Nassau-Orange, nata di Prussia (1751-1820) e Luisa di Brunswick-Wolfenbüttel, nata di Nassau-Orange (1770-1819)</i>	p.	321
Bettina Braun / Matthias Schnettger, <i>Conclusioni</i>	p.	349
Sez. II Problemi storiografici, di scienze sociali ed umane	p.	365
Alessandro Albano, <i>La diplomazia nell'Italia in rivoluzione. L'ambasciatore cisalpino Martinengo Colлеoni a Napoli (1798-1799)</i>	p.	367
Eugenio Di Rienzo, « <i>From the Halls of Montezuma to the Shores of Tripoli</i> ». <i>Splendori e miserie della Marina statunitense nella prima guerra contro la pirateria barbaresca 1801-1805</i>	p.	389

Angelo Di Falco, <i>“Il segno più illustre della sovranità”. Ambasciatori, contestazioni di rango e arte della mediazione nelle relazioni internazionali secondo la trattatistica del XVII secolo.</i>	p.	441
Barbara Bevilacqua, <i>Un formaggio per il mio regno. La reale vaccheria di Caserta: infrastruttura di corte, regolazione economica e sperimentazione produttiva.</i>	p.	479
Emilio Gin, <i>LLamas sobre el adriático: el saco de Manfredonia (16-18 de agosto de 1620) y las disfunciones estructurales del sistema imperial español en el crepúsculo de Felipe III.</i>	p.	509
Eleonora Cappuccilli, <i>Comunità o corte? L’amicizia oltre il convento in Teresa d’Avila</i>	p.	537
Sez. III Il dibattito contemporaneo	p.	565
Paolo Conte legge Daniele Di Bartolomeo, <i>Le due repubbliche. Pensare la Rivoluzione nella Francia del 1848</i>	p.	567
Francesco Failla legge Giambattista Scirè, <i>Laicità tradita. La revisione dei patti tra Stato e Chiesa in Italia (1967-1984)</i>	p.	575
Angelantonio Spagnoletti legge G. Cirillo, <i>Da Ercole a Marte. I volti delle nobiltà italiane attraverso la storiografia positivista</i>	p.	579
Angelantonio Spagnoletti legge Tellez Calvin e Sanchez de La Cruz, <i>La Casa de Medinaceli: entre la república de los grandes y el cambio dinástico (1671-1711)</i>	p.	589
Salvatore Barbagallo legge G. Scarpato e T. Tagliaferri (a cura di), <i>Discorsi di delegittimazione. Percorsi dell’antispannolismo nell’Europa moderna</i>	p.	601
Michele Camaioni – Giuseppe Mrozek Eliszczynski, <i>Una ricerca mai interrotta. Note a partire dall’ultimo libro di Aurelio Musi</i>	p.	607
Paolo Luca Bernardini, <i>Tra «allunate» e «minna di vacca». Viaggio nella Calabria del 1812</i>	p.	625
Valeria Russo, <i>Monarchie, aristocrazie e politica della santità tra Italia e Spagna</i>	p.	629
Salvatore Spina, <i>Digital History. Appunti per un manifesto, tra metodologia e intelligenze artificiali</i>	p.	645
Elisabetta Angrisano legge M. Senatore Poliseti, <i>Giovanni d’Aragona. Fonti per la storia europea in età aragonese</i>	p.	695
Marcello Verga legge <i>Medico e soldato. Vita di Carlo Crespellani scritta da lui medesimo</i>	p.	697

Sezione II

Problemi storiografici, di scienze sociali ed umane

UN FORMAGGIO PER IL MIO REGNO. LA REALE VACCHERIA DI CASERTA: INFRASTRUTTURA DI CORTE, REGOLAZIONE ECONOMICA E SPERIMENTAZIONE PRODUTTIVA.

BARBARA BEVILACQUA

1. Introduzione: Corte decentrata e politiche di governo

Nella prima metà del Settecento, l'ascesa di Carlo di Borbone al trono di Napoli e Sicilia non inaugurò soltanto una nuova stagione dinastica, ma impose una rinegoziazione profonda dei linguaggi aristocratici e delle strutture materiali. La decisione di avviare la costruzione della Reggia di Caserta — un cantiere destinato a protrarsi dal 1752 al 1776 — si colloca in questo orizzonte, come progetto complessivo di governo, capace di ridisegnare geografie, gerarchie e pratiche della vita di corte. Ma fu proprio la lunga durata della “fabbrica” e la natura sperimentale del disegno politico che costrinsero la monarchia a muoversi in una condizione di provvisorietà strutturale, in cui l'ideale della residenza stabile doveva convivere con una realtà fatta di spostamenti, adattamenti e soluzioni transitorie. È in questo quadro che assume consistenza l'idea di una “corte decentrata”: una costellazione di siti reali — attivati in momenti diversi dell'anno — entro cui il sovrano e il suo seguito costruiscono progressivamente un'autonomia organizzativa rispetto al Palazzo Reale di Napoli¹, dove Carlo si dotava di un proprio sistema di servizi, approvvigionamenti e personale.

Il concetto di “corte decentrata” non designa una semplice moltiplicazione delle residenze sovrane, ma costituisce una strategia articolata di ridistribuzione e simultaneo accentramento del potere monarchico attraverso la

¹ G. CIRILLO, *Vannitelli, Carlo di Borbone e Ferdinando IV e la politica della magnificenza del Regno. Una prospettiva politica* in Luigi Vannitelli e Carlo di Borbone. *Lo studio dei siti reali borbonici nelle fonti archivistiche*, ASM MIC, Direzione Generale Archivi, Napoli 2024, pp. 11-13.

valorizzazione sistematica dei siti reali². Sulle orme di Filippo V, Carlo di Borbone a Napoli esercita la propria sovranità secondo questo modello: re, regina con le rispettive case, il Consiglio di Stato, i segretari con i loro archivi e le guardie del corpo si spostano periodicamente, ridefinendo il ruolo dei palazzi reali e generando una rete di funzioni incrociate — militari, amministrative, economiche — che trasforma i siti reali in nodi attivi di governo e appendici scenografiche del potere. Essi assumono così un'accentuata valenza politica e dinastica, sottraendo progressivamente la corte all'orbita gravitazionale di Napoli e ridefinendo lo spazio fisico e simbolico della sovranità³.

Nel napoletano, il sistema si articola attorno a sei regge principali — Capodimonte, Caserta, Portici, Carditello, Persano e Quisisana — che nel loro insieme costituiscono il sistema delle Reali Delizie, alle quali si aggiungono ville, casini di caccia e circuiti naturalistici che si dispiegano lungo gli itinerari del Grand Tour, offrendo agli ospiti illustri una geografia del prestigio borbonico sapientemente orchestrata. Così documenta il cavalier Antonio Sancio nella *Platea di Caserta*:

«Molti vasti territorij destinati a coltura vennero smembrati, e rivolti ad uso di delizie. Diversi ne furono permutati, altri furono venduti. Ed in fine fu necessario di acquistare altri terreni, e molte cose per regolarizzare i spiazzi, i boschi, i stradoni, e per formare copiosi corredi alle cacce»⁴.

Come noto, l'opera predominante fu quella del genio di Luigi Vanvitelli, la cui attività — come ha chiarito Rescigno — si articolò su tre piani distinti: «la costruzione della Reggia di Caserta e del suo indotto; l'attività svolta presso gli altri Siti Reali e proprietà regie che ricadevano sotto l'amministrazione della Segreteria di Casa Reale; il Vanvitelli scenografo costruttore degli apparati

² G. CIRILLO, *The Europe of decentralised courts. The construction of the political image of the Bourbons of Italy and Spain*, by G. CIRILLO and R. QUIRÒS ROSADO, COSME B.C. – MIC, Direzione Generale Archivi, Roma 2022, pp. 103 ss.

³ G. CIRILLO, *The Experimentation of "Military Governments" in Royal Bourbon Sites. The State of Caserta between iurisdictio and administratio*, in *The Europe of "Decentralised Courts". Palaces and Royal Sites: the Construction of the Political Image of the Bourbons of Italy and Spain*, a cura di G. CIRILLO - A. GRIMALDI, in «Cheiron», II (2017), pp. 102-104; *La costruzione dello Stato moderno borbonico. La sperimentazione sui Siti Reali napoletani*, Napoli-Roma, COSME B.C. - MIBAC, Direzione Generale Archivi, 2020, pp. 199 ss.

⁴ A. SANCIO, *Platea dello Stato di Caserta*, ARCE, vol. 3558.

effimeri»⁵.

In questi spazi, l'etichetta si svincolava dai rigidi cerimoniali di Stato, lasciando luogo a rituali privati nei quali gran parte degli affari si concludeva alla presenza di gruppi ristretti di aristocratici, alti burocrati e militari selezionati. Il processo deliberativo praticato nei siti reali — fondato sulla discussione in Giunta di Economia e sulla relazione diretta tra intendente, ministro e sovrano — risultava assai più rapido rispetto ai tempi del contenzioso giudiziario ordinario, consentendo al centro di introdurre prassi di carattere prescrittivo e di limitare progressivamente le prerogative del baronaggio, del ceto ecclesiastico e dei mediatori privati della raccolta fiscale. Vi era in sostanza una duplice azione: decentramento spaziale del potere e contestuale accentrimento decisionale del re e delle segreterie, con il conseguente depotenziamento di consigli e tribunali, e la costruzione attorno alla monarchia di nuove forme di fidelizzazione⁶.

Questa architettura territoriale del potere era dunque, al tempo stesso, rappresentazione e organizzazione materiale: essa imponeva una riorganizzazione profonda e continua dell'apparato che sosteneva la presenza regia, facendo della corte un organismo che consuma, distribuisce, disciplina.

La costruzione della Reggia comporta immediatamente un impatto organizzativo rilevante: attorno al palazzo in divenire e ai siti satelliti si forma un indotto di strutture e funzioni, indispensabili per sostenere non solo la rappresentazione della sovranità, ma la sua quotidianità concreta.

Da un punto di vista dell'alimentazione dell'aristocrazia reale, il completamento ritardato impedisce un'immediata e piena organizzazione della mensa reale e rende complesso l'insediamento definitivo della corte: dunque, la questione alimentare emerge come campo privilegiato per osservare l'intreccio fra politica, logistica e cultura materiale. I dispacci e le relazioni dell'Intendenza rivelano una trama fitta di pratiche operative: il pesce che giunge da Procida;

⁵ G. RESCIGNO, *Luigi Vanvitelli in una prospettiva europea: dagli interventi negli stati italiani alla costruzione delle "Reali delizie" napoletane in Luigi Vanvitelli e Carlo di Borbone. Lo studio dei siti reali borbonici nelle fonti archivistiche*, ASM MIC, Direzione Generale Archivi, Napoli 2024, pp. 28.

⁶ G. CIRILLO, *I Siti Reali nel Regno di Napoli: Valle di Maddaloni*, in *The Modern State in Naples and Bourbon Europe. Historiography and Sources*, a cura di G. CIRILLO - M.A. NOTO, Atti del convegno internazionale, Caserta, 5-6 dicembre 2016.

le derrate reperite a Napoli e fatte affluire secondo tempi e percorsi pianificati; gli ordinativi predisposti in anticipo e delegati a figure specifiche nei momenti in cui il re si sposta, ad esempio durante le cacce alla torre di Guevara, con incarichi affidati al Duca di Bovino⁷. In questi passaggi, apparentemente minuti, si riconosce l'ossatura amministrativa di una monarchia che non può permettersi l'improvvisazione in quanto la tavola, come luogo di consumo e di rappresentanza, esige continuità, qualità, controllo⁸.

⁷ C. D'ARIO, *La "Regia Caccia" di Torre Guevara nel Settecento*, Fondazione Banca del Monte D. S. Ceci, Foggia 2008, p. 130-1, cit. ASF, *Dogana*, s. I, b. 362, fasc. 12807, cc. 28, 50, 6; ASF, *Dogana*, s. I, b. 369, fasc. 12857, f. 1, c 7-8. Un esempio emerge quando Carlo di Borbone si recava a Torre Guevara per la caccia regia: "il duca di Bovino stilava la lista di quello che sarebbe stato necessario, il presidente della Dogana scriveva alle università vicine invitando ed ordinando alle amministrazioni locali di "prestare tutta l'assistenza" [...] al fine di trovare chi potesse al meglio servire il sovrano, trovando "rivenditori d'ogne sorte di commestibili" per le cucine reali. Ogni bottegaio era chiamato a garantire, presso il palazzo della Dogana, che per tutto il tempo del soggiorno regio non mancasse quanto richiesto, pena 100 ducati o sei mesi di carcere. Ne di fare gli "obblighi" i vari negozianti concordavano con la Dogana le quantità necessarie - ovviamente di ottima qualità - si impegnavano a tenere bottega a loro spese esclusivamente presso Torre Guevara per la caccia regia, secondo un "giusto e onesto" prezzo della merce che avrebbero venduto. Per avere un'idea dell'allestimento delle botteghe presso Torre Guevara, dobbiamo pensare ad una fiera, come è esplicitato in una delle carte in cui si dice "della maniera che formano le botteghe nella fiera dell'Incoronata".

⁸ F. SIANO, *L'antica innovazione dei Borbone Un presidio Slow Food ante litteram in La tavola del Re La cucina tra Carlo III e Ferdinando I di Borbone*, Prismi Editrice, Napoli 2017, pp. 17-18. La promozione di attività produttive legate all'agricoltura e all'allevamento del bestiame divenne il core business della grande visione dei sovrani che, seppure avviata con lo scopo di esaltare il potere regio, ebbe il merito di creare una rete di aziende agricole che rappresentano la matrice delle attuali eccellenze del territorio campano. Un esempio di tale evento di pianificazione territoriale fu la creazione della tenuta di Carditello, nata nel 1744 dalla decisione di Carlo di Borbone di impiantare un allevamento di cavalli. Fu, poi, il figlio Ferdinando a mettere a punto il progetto allargandone gli orizzonti mediante la realizzazione di una "Regal Vaccheria", un allevamento di cavalli detto "La Cavallerizza" con vari maneggi, una "Pagliera delle Bufale", "la Foresteria" (una masseria per le "regali vitelle") e una serie di fabbriche, utilizzate per la lavorazione di prodotti caseari. Accanto all'allevamento, infatti, fu di grande importanza la pastorizia con la produzione di latticini, formaggi e "parmeggiano": attraverso la "Pecoriera" e l'allevamento di bovini della Reale Tenuta di San Silvestro, veniva soddisfatto il fabbisogno di prodotti caseari come buttiri, fior di latte, provoloni e cacio cavalli. Erano, inoltre, presenti spazi destinati alla coltivazione di foraggi, cereali, legumi, canapa e lino e zone boschive ricche di carnagione, come cinghiali, lepri, cervi, volpi e soprattutto beccacce.; A. SANCIO, *La Platea di Carditello*, COSME MIBACT, Direzione Generali Archivi, Roma 2018.

I siti reali erano inoltre teatro di un apparato scenico unitario e itinerante, che intrecciava caccia, Grand Tour, riscoperta dell'antico e collezionismo, spiegandosi lungo circuiti sapientemente orchestrati per un pubblico di ospiti selezionati. Le fonti testimoniano con precisione questa dimensione: cortigiani, ambasciatori, esponenti delle élite straniere, artisti e letterati venivano ammessi, secondo liste prestabilite, a itinerari programmati nei quali l'equipaggiamento — carrozze, cavalli, viveri, guardie del corpo — era organizzato nei minimi dettagli. È in questo quadro, nel quale la mobilità della corte imponeva soluzioni logistiche continue e standardizzate, che si inscrive la necessità di un sistema di approvvigionamento strutturato capace di seguire la corte nei suoi spostamenti: condizione preliminare per comprendere la nascita e la funzione della Real Vaccheria di Caserta⁹.

Proprio tale esigenza spiega perché, accanto alle forniture “in entrata”, maturi la necessità di un sistema produttivo “vicino” alla corte, capace di garantire stabilità e, insieme, sperimentazione. La Real vaccheria si impone allora come infrastruttura decisiva, un nodo che connette approvvigionamento, disciplina del lavoro, selezione delle competenze e definizione di standard qualitativi. Essa nasce come risposta a un fabbisogno immediato — assicurare prodotti lattiero-caseari idonei alla mensa e al seguito — ma evolve rapidamente verso una funzione più complessa, in cui la produzione diviene parte di un progetto di modernizzazione e razionalizzazione, coerente con la costruzione di una capitale di corte in via di formazione.

In questa prospettiva, la politica alimentare della corte borbonica non va letta come mera imitazione di modelli celebri: l'apparato di approvvigionamento non riproduce meccanicamente Versailles, appare piuttosto segnato da un'influenza decisiva della corte di Madrid e, più in profondità, da un intreccio di riferimenti francesi e spagnoli che agiscono sulle pratiche di gestione, sulle gerarchie del servizio e sulle culture del gusto. Si apre dunque un ulteriore livello di analisi: la dimensione dinastica e familiare, nella quale la figura della regina e il ruolo dei primi consiglieri assumono un peso determinante nel

⁹ G. CIRILLO, *Vannitelli, Carlo di Borbone e Ferdinando IV e la politica della magnificenza del Regno. Una prospettiva politica* in Luigi Vannitelli e Carlo di Borbone. *Lo studio dei siti reali borbonici nelle fonti archivistiche*, ASM MIC, Direzione Generale Archivi, Napoli 2024, pp. 17.

definire orientamenti e priorità. L'esperienza spagnola, condizionata dalle scelte di Elisabetta Farnese e dall'azione del suo segretario di Stato Alberoni, mostra come le politiche di approvvigionamento possano diventare veicolo di preferenze culturali e di strategie di legittimazione. In quel contesto si registra una contaminazione significativa della cucina di corte con cibi di origine italiana, in particolare parmense, e l'introduzione sistematica di prodotti e saperi legati a un'identità alimentare "italiana" capace di farsi segno di distinzione, appartenenza e memoria dinastica.

In Italia, alla corte di Carlo di Borbone, tali traiettorie si rifrangono in modo specifico: l'influenza materna contribuisce fortemente ad orientare la costituzione dell'indotto delle vivande destinato alla tavola della corte, in un'epoca in cui il decentramento costringe a pensare le forniture in funzione di residenze temporanee e di spostamenti programmati, come emerge con particolare nettezza dallo studio dei dispacci dell'intendenza.

Le relazioni analizzate consentono di isolare alcuni punti chiave, che strutturano il percorso di questo saggio. Anzitutto, la costruzione e la sperimentazione della Real Vaccheria, dove si allevano vacche di diverse razze e si mettono a punto procedure operative legate alla produzione lattiero-casearia: un laboratorio di governo, oltre che un luogo di allevamento. In secondo luogo, la sperimentazione dei prodotti alimentari, con la valutazione di latte, burro, ricotta, cacio e stracchini alla maniera di Lodi: un lessico tecnico e gustativo che rinvia a competenze specialistiche, a pratiche di controllo e a un'idea di qualità misurabile e replicabile. Infine, la regolamentazione¹⁰: la vaccheria non può funzionare senza un sistema normativo che disciplini produzione,

10 ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2476, Caserta 20 gennaio 1759: "Essendosi di già terminata la fabbrica della Real Vaccaria a riserva di pochi altri residui, si è pensato da questa Giunta a darsi qualche regolamento di economia, considerandosi l'esorbitante spesa che porta, senza che ne sia dato sinora contro alcuno, e principalmente riflettendosi che siano 75 vacche di corpo, queste in ogni giorno possono fruttare da 15 ciotole di ricotta in ogni giorno fra fertile e infertile, le quali sin d'ora sono andate a lucro del mantecaro. Governa questi alcuni cani per piacere di Sua Maestà, la spesa dei quali ascende a circa 48 Ducati il mese oltre al profitto che potrebbe si fare del Siero a sostentamento di detti cani. Ma come che tutto ciò si considera esser piacere di sua maestà si supplica Vostre Eccellenza a dare l'oracolo reale sopra di ciò per eseguirsi esattamente, nel mentre con devoto ossequio le bacio le mani. Bernardo Tanucci".

conservazione, distribuzione e gestione del surplus. Le norme operative devono valere quando la corte è presente a Caserta, ma anche quando non lo è, poiché l'eccedenza impone regole di vendita e di smaltimento; la produzione, in altre parole, non è accessoria, ma diventa sistema, con effetti economici e amministrativi che superano la sola dimensione della mensa. A ciò si aggiunge la dimensione del lavoro e delle competenze: la modalità operativa della vaccheria richiede personale selezionato e qualificato, capace di garantire standard elevati anche nella produzione del cacio e degli stracchini alla maniera di Lodi; da qui l'inserimento di esperti provenienti da quell'area produttiva, chiamati a formare capomantecari e addetti, e a trasferire saperi che, una volta istituzionalizzati, diventano parte integrante dell'apparato di corte.

Seguire queste tracce significa, in definitiva, spostare lo sguardo dal palazzo come forma al palazzo come funzione: non solo pietra e progetto, ma catene di fornitura, corpi di mestiere, regolamenti, gusti, memorie dinastiche. In una corte che si muove e si ricompone, il cibo diviene tecnologia di governo, un linguaggio di appartenenza, un dispositivo di organizzazione. La Reggia di Caserta, prima ancora di essere compiuta, produce effetti; e fra questi, forse, tra i più rivelatori, vi sono quelli che passano per la tavola, per il latte trasformato in burro e formaggio, per la disciplina minuta degli approvvigionamenti, per il dialogo silenzioso fra modelli europei e soluzioni locali. È in questa tensione — fra progetto e provvisorietà, fra prestigio e necessità, fra cultura e logistica — che si colloca l'indagine che segue. Comprimerne appieno la portata significa però inserire la costruzione del sistema alimentare di corte entro coordinate più ampie: quelle che, nel Settecento europeo, fanno del cibo un linguaggio politico e un dispositivo di costruzione identitaria, capace di tradurre in pratiche materiali le relazioni di potere e le appartenenze dinastiche.

2.I linguaggi del cibo: dono, identità e potere nell'Europa moderna

Nell'età moderna l'alimentazione, si afferma come una dimensione privilegiata attraverso cui si esprimono strutture di potere, relazioni sociali e trasformazioni culturali: essa è profondamente radicata nella ritualità della vita cortigiana, nella gerarchizzazione delle società di antico regime e nei processi di costruzione delle identità territoriali europee.

Nel testo curato da Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, un esempio emblematico di scambio alimentare nel contesto del Settecento emerge dalla precoce diffusione del pâté di fegato grasso (*foie gras*), documentata già nel 1739 in un trattato francese come *Les Dons de Comus*. Questo caso smentisce le narrazioni successive che lo attribuiscono alla Rivoluzione francese, rivelando invece reti consolidate di circolazione gastronomica tra le corti europee, dove innovazioni culinarie fungevano da strumento di prestigio e diplomazia informale¹¹.

Le ricerche più recenti, fra cui quelle di Florent Quellier, hanno chiarito il ruolo del cibo quale vettore di comunicazione, dono politico, indicatore di distinzione sociale e strumento di penetrazione economica e culturale, confermandone la centralità nella storia culturale dell'età moderna.

Il concetto di dono alimentare si colloca al centro delle pratiche sociali ed è forma privilegiata di modulazione dei rapporti gerarchici, delle alleanze fra individui, famiglie e istituzioni poiché «il dono resiste come un modo relazionale essenziale. Un repertorio comportamentale, un registro che ha regole sue proprie, il proprio linguaggio, i protocolli e i propri gesti»¹². In un contesto segnato da forme latenti o manifeste di violenza sociale e da equilibri ancora segnati da strutture feudali, il dono alimentare permette di oliare gli ingranaggi delle relazioni e di mantenere la coesione tra le parti. Più che una semplice elargizione, si tratta di un atto ritualizzato che sancisce rapporti di fedeltà, riconoscimenti di status, appartenenze e soggezioni. In tale prospettiva, l'impiego del dono gastronomico da parte dell'abate Alberoni nella strategia che condusse al matrimonio fra Elisabetta Farnese e Filippo V costituisce un riscontro storico particolarmente eloquente¹³.

¹¹ J.-L. FLANDRIN - M. MONTANARI (a cura di). *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Laterza, 2002 (trad. it. dell'ed. orig. fr. *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1995), pp. 10-15. "nel 1739 si trovano già, in *Les Dons de Comus*, dei «piccoli pâtés di fegato grasso». Tale riferimento, collocato nell'introduzione critica del volume (pp. 10-15 circa, sezione sullo "Sfatamento di leggende e luoghi comuni"), sottolinea come prodotti elitari transitassero attraverso canali diplomatici e cortigiani, anticipando dinamiche di gastrodiploazia che caratterizzarono il secolo.

¹² F. QUELLIER, *La civiltà del cibo. Storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022, pp.104-105.

¹³ G. SODANO, *Elisabetta Farnese. Duchessa di Parma regina consorte matrona d'Europa*, Salerno Editrice, Roma 2023, pp.59-62, pp. 97-99.

Non solo. In questo scenario, il cibo diventa anche una delle principali forme di rappresentazione del potere: è «strumento di vassallaggio», ma anche espressione di superiorità e di influenza. Lo dimostra l'uso politico delle derrate da parte delle autorità locali e statali, le quali non si limitano ad offrire prodotti a corte, bensì ne governano la circolazione affinché essa possa «rendere tangibile il riconoscimento di questa predominanza politica da parte del potente»¹⁴.

I prodotti locali, trasformati in “specialità regionali” attraverso processi di valorizzazione e visibilità, acquisiscono una «contaminazione simbolica positiva d'eccellenza». Tale riconoscimento si costruisce mediante pratiche materiali e culturali: mobilità dei beni, pubblicità degli scambi, spettacolarizzazione dei banchetti, codificazione di ricette e tecniche culinarie nei trattati.

Attraverso questi discorsi sul cibo, regioni o territori affermano la propria forza economica e culturale, proiettando l'identità locale in narrazioni politiche che legittimano il potere e alimentano rappresentazioni collettive di superiorità o unità. I poteri pubblici promuovono tali narrazioni a fini propagandistici, intrecciando produzione alimentare e rappresentazioni ideologiche che rafforzano il nesso tra territorio, cibo e sovranità¹⁵.

Un caso paradigmatico è la denominazione d'origine del formaggio Parmigiano, istituita nel 1612 dal duca Ranuccio I Farnese: come riportato nel testo del notaio della Camera ducale, la produzione del formaggio detto parmigiano è delimitata alle «cassine delli infrascritti luoghi, cioè, del Cornocchio, di Fontevivo, di Madregolo, di Noceto et di simili luoghi circonvicini alla medesima città di Parma»¹⁶. L'atto inaugura una lunga storia di tutela giuridica dei prodotti alimentari, fondamento delle attuali denominazioni geografiche. L'identità territoriale risulta così una costruzione sociale e politica, legata alla circolazione dei beni, alla capacità di renderli conoscibili oltre i confini locali, e alla

¹⁴ F. QUELLIER, *La civiltà del cibo. Storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022, pp. 105.

¹⁵ M. MONTANARI, *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, Laterza, Bari 2020, pp. 1-10.

¹⁶ Archivio di Stato di Parma, Notai cam. di Parma, b. 256. In: Giancarlo Gonizzi, "I piatti per il banchetto del Duca", *La Passeggiata dei Sapori*, consultato il 3 dicembre 2025.

loro accettazione da parte delle élites internazionali. In tale orizzonte si collocano anche la mortadella di Bologna, l'olio di Lucca, i capperi di Genova, la pasta di Napoli, i tartufi del Périgord, il miele di Narbona, i formaggi di Gruyère, il prosciutto di Bayonne e di Westfalia, la mostarda di Digione, di Aigle e di Cremona¹⁷.

In età moderna, il consumo del cibo si intreccia con l'esperienza del viaggio, del commercio e della cultura materiale: libri di cucina¹⁸, trattati di dietetica, circolazione dei cuochi fra le corti e i racconti di viaggio alimentano un'immagine cosmopolita dell'alimentazione aristocratica, riflessa anche nella pratica del Grand Tour. Le élite inglesi, ad esempio, di ritorno dal viaggio in Italia, ricercano a Londra gli stessi prodotti assaggiati nella penisola, rivolgendosi alle *Italian warehouses*, botteghe specializzate nella vendita di alimenti italiani, che nel 1780 erano già venti nella zona di West End, e aumentarono nei decenni successivi¹⁹.

Nelle corti, inoltre, la scelta dei cuochi risponde a logiche politiche e culturali che confermano la valenza simbolica del cibo; come osserva Quiellier, una nuova regina al suo arrivo porta con sé non solo il proprio confessore e il medico personale, ma anche il cuoco, che è sempre della nazione di origine²⁰: «Quando Filippo V di Borbone diventa re, si vuole francesizzare la corte di Spagna e dunque mandare il meglio del modello francese. [...] Le future regine infatti arrivano a corte con [...] il loro cuoco. Il cuoco restava sempre del paese originario della regina»²¹.

Tuttavia, con l'ascesa di Elisabetta Farnese in Spagna e il consolidamento della sua influenza, si assiste a un inserimento progressivo di piatti della tradizione italiana, in una mescolanza che vedrà convivere, sulla tavola reale, la

¹⁷ F. QUELLIER, *La civiltà del cibo*, pp. 158.

¹⁸ «I libri di cucina, in precedenza considerati oggetto di semplice curiosità per bibliofili, diventano fonti importanti per capire scelte alimentari, trasformazioni del gusto, funzione simbolica degli alimenti e la costruzione complessa dei pasti dei ricchi e dei banchetti: I. PORCIANI, *Cibo* in: A. M. BANTI, V. FIORINO, C. SORBA, *Lessico della storia culturale*, Laterza, Bari 2023, pp. 9.

¹⁹ F. QUELLIER, *La civiltà del cibo*, pp. 159.

²⁰ *Ivi*, pp. 155.

²¹ *Ibidem*.

polenta, il parmigiano e il *lomo de ternera a la inglesa*, con la tipica *olla podrida iberica*²².

Il Settecento si legge anche attraverso le sue tavole: da quelle sontuose dei banchetti nuziali e diplomatici a quelle sobrie delle residenze rurali, dai doni di formaggi, prosciutti, salumi e vini che suggellano trattati e alleanze, alle botteghe urbane che costruiscono il prestigio territoriale. In questo spazio, la cucina elabora un equilibrio fra continuità e innovazione, tessendo significati politici, economici e culturali indispensabili per comprendere le forme di sovranità dell'*ancien régime*.

Se questi sono i codici generali delle corti europee, la loro traduzione in strategie dinastiche trova un caso esemplare in Giulio Alberoni: il dono gastronomico come leva di ascesa politica e veicolo di contaminazioni culturali, destinato a incidere anche sugli orizzonti della corte borbonica napoletana.

3. Formaggio e politica diplomatica: il sistema Alberoni tra Parma, Spagna e Napoli

Le pratiche alimentari nell'Europa della prima età moderna, si collocano al crocevia fra politica e cultura sia come consumo che come grammatica simbolica della sovranità e infrastruttura relazionale nei rapporti fra corti. Pochi casi esemplificano tale dinamica con complessità quanto il "sistema Alberoni", mediante il quale, il cardinale di origini modeste nel ducato di Parma, rimodella equilibri europei impiegando prodotti della propria terra come risorsa diplomatica di particolare efficacia. A cavallo tra Seicento e Settecento, l'Italia centro-settentrionale ha ridotto il proprio peso politico, ma conserva un capitale molto ricercato dalle corti continentali: il gusto, materializzato in cibi identificati capaci di funzionare come simboli territoriali.

Il parmigiano reggiano diviene, in questo equilibrio gastronomico, l'emblema di una nobiltà alimentare raffinata: apprezzato per consistenza, gusto deciso e capacità di conservarsi nel tempo, si presta alle esigenze delle corti

²² G. SODANO, *Elisabetta Farnese. Duchessa di Parma regina consorte matrona d'Europa*, Salerno Editrice, Roma 2023, pp. 188.

itineranti, ed è adatto a banchetti e consumi informali durante le battute di caccia. Alberoni intuisce che i trattati politici spesso tacciono: in un continente retto dal dono aristocratico e dalla reciprocità, le derrate d'eccellenza – in particolare quelle casarie – creano legami, rafforzano alleanze e aprono canali diplomatici altrimenti difficilmente accessibili. Il dono alimentare configura un repertorio relazionale autonomo, con – «regole sue proprie, il proprio linguaggio, i protocolli e i propri gesti» –, capace di ammorbidire tensioni in società segnate da violenza endemica e gerarchie feudali, di simboleggiare fiducia o vassallaggio nelle transazioni matrimoniali, economiche e politiche²³. È dentro tale codice che Alberoni opera con finezza: prima dell'ascesa di Elisabetta Farnese, intreccia relazioni con Versailles, ambienti imperiali e la Spagna borbonica, inviando – prodotti parmensi – prosciutti, salami e soprattutto parmigiano, formaggio di lunga stagionatura adatto ai viaggi – non solo come pegni di qualità, ma anche in quantità tali da consolidare dipendenze relazionali durevoli²⁴. Questa strategia contribuisce a predisporre le condizioni politiche per imporre Elisabetta Farnese come sposa di Filippo V di Spagna. La duchessa parmense, «cresciuta tra buttiro e parmese», pur priva di un peso politico autonomo, è investita di un'aura culturale fondata sull'eccellenza agroalimentare della sua terra; in tale cornice si colloca anche la memoria del cosiddetto “timballo Alberoni”, evocato come simbolo di fusione gastronomica e leva di mediazione. Questa eredità verrà esportata a Napoli dal figlio Carlo²⁵.

Durante la permanenza nella corte piacentina, Alberoni omaggia ufficiali stranieri e dignitari con formaggi e salumi locali, valorizzando così i prodotti del ducato come strumenti di alleanza e dispositivi relazionali. A conferma, il duca di Giovinazzo, dopo aver assaggiato il parmigiano reggiano, iniziò a far-
selo inviare regolarmente da Parma²⁶.

²³ F. QUELLIER, *La civiltà del cibo. Storia culturale dell'alimentazione in età moderna*, Carocci Editore, Roma, 2022, pp.104-105.

²⁴ Cfr. [baroque.it](https://www.baroque.it/societa-barocco/cardinale-alberoni.html), "Cardinale Alberoni" e "Elisabetta Farnese", <https://www.baroque.it/societa-barocco/cardinale-alberoni.html>, 2007.

²⁵ Museo del Parmigiano Reggiano, "Formaggi italiani del Settecento. <https://pamigianoreggiano.museidelcibo.it/per-saperne-di-piu/focus-su/formaggi-italiani-del-Settecento/>.

²⁶ G. SODANO, *Elisabetta Farnese*, 2023, pp. 98-99.

All'arrivo in Spagna dopo un lungo viaggio, Alberoni accoglie la nuova sovrana con “parmigiano e buon vino della Valle” rievocando familiarità in una manovra diplomatica calibrata che sostiene memoria e potere nei momenti di incertezza identitaria²⁷, e che al tempo stesso, segnala le sue ambizioni come primo consigliere e ministro nella nuova corte.

Questa consuetudine si colloca entro una più ampia tradizione diplomatica emiliana: già nel 1597 Ranuccio I Farnese ricorreva all'invio di generi alimentari—soprattutto formaggi e salumi—per agevolare trattative politiche e negoziazioni matrimoniali²⁸; analogamente, Elisabetta Farnese, secondo le fonti, faceva regolarmente portare formaggi e salumi nel corso delle attività ludiche e venatorie, confermando la funzione del cibo tanto come dispositivo di memoria affettiva quanto come segno di distinzione cortigiana²⁹.

Tale eredità si trasferisce a Carlo di Borbone, futuro re di Napoli e Sicilia, educato in un ambiente dove il cibo è cultura di corte, distinzione e leva politica. L'esperienza spagnola lo orienta a considerare l'alimentazione come espressione dinastica e campo di sperimentazione economica. Nel Regno di Napoli, riforme agricole, miglioramento delle razze bovine e trasformazione del latte – culminanti nella Real Vaccheria casertana – non sono mera produzione, ma prosecuzione in chiave amministrativa di un discorso inaugurato a Parma, e reso operativo da Alberoni nei giochi europei.

Il re cattolico promosse nel nascente sito reale di Caserta la sperimentazione di un cacio “alla maniera di Lodi”: non si trattava di Parmigiano Reggiano in senso proprio, bensì di una sua variante, deliberatamente ricercata da Carlo di Borbone che, giunto a Napoli, non intese rinunciarvi dopo averla apprezzata tanto nel periodo del ducato parmense quanto nell'orizzonte alimentare della tavola materna. In tale prospettiva, da Parma verso Napoli furono inviati due casari lodigiani con i rispettivi attrezzi, incaricati di avviare

²⁷ IVI, pp. 124.

²⁸ G. SODANO, *Elisabetta Farnese*, 2023, pp. 97-98.

²⁹ IVI, pp. 194.

stabilmente la produzione³⁰.

4. La Vaccheria di Caserta”: laboratorio, indotto e logistica territoriale

I dispacci tradotti dell’Archivio di Stato di Caserta consentono di collocare la Reale Vaccheria di Caserta entro una traiettoria non soltanto edilizia, ma propriamente politico-amministrativa. Fin dagli anni Quaranta del Settecento, la Vaccheria si intreccia alla costruzione di un sistema territoriale destinato a sostenere la presenza periodica del sovrano e del suo seguito, nel quadro di una progressiva riorganizzazione delle residenze e dei siti reali: essa appare come una delle infrastrutture che rendono concretamente praticabile la “corte decentrata”, un apparato capace di garantire continuità alimentare, arricchire la tavola reale e controllare i flussi di beni, uomini e denaro.

In tale cornice, la letteratura tecnica e descrittiva del Settecento permette di cogliere la pluralità del lessico lattiero-caseario circolante nel Regno. Vincenzo Corrado, nel ricettario rivolto alla nobiltà partenopea, menziona «Provature, Provole, Giuncate o formaggio fresco» e il non meglio precisato cacio³¹, includendo sotto tali voci numerose varietà, fra cui le celebri «mozze o mozzarelle prodotte dalle vacche, e dalle bufale». In un distinto e “interessante studio sulle produzioni agricole del Regno”, lo stesso Corrado conferma l’esistenza di un numero rilevante di latticini, talora poco noti perché limitati nella produzione e nella commercializzazione: dalle caciottine di Piedimonte, «le quali, per un maggior gusto, l’involgono nell’erbe timo, ed anepeta, e così ne fanno commercio», ai Caciocavallo di Policastro e della terra di Marsicovetere, di Bisaccio e Cirignola, di Bagnara, di Feroletto, di Canosa, di Lucera; dalle ‘raschie’ di Catanzaro al formaggio di Crotone; dalla ricotta forte di Oria, «che entro i grossi vasi di creta la mandano in commercio», alla Predicatella del territorio di Campobasso, «che per esser eccellente lo prezzano assaissimo»,

³⁰ C. D’ARIO in *Quaderni – Mediterranea - ricerche storiche, Un principe a tavola modello alimentare di corte tra banchetti e pasti privati*, Valentina Tusa Stampa Photograph S.r.l., Palermo per conto di New Digital Frontiers, Novembre 2020, pp 79.

³¹ V. CORRADO, *Il cuoco galante*, Stamperia Raimondiana, Napoli 1773, pp. 232.

fino al cacio pecorino di Scanno, prodotto tra Celano e Piscina³².

Un dispaccio del 3 maggio 1744 è particolarmente eloquente: già in una fase precoce, fa emergere il nesso fra spese di fabbrica, ritmo dei lavori e “Real volontà” applicata alla Vaccaria dello Stato di Caserta: «...*occorrendo della molta spesa... supplico... dare ordine per la liberazione di buona somma... riflettendo che si travaglia pur anche nella Vaccaria a tenore della Real volontà*»³³. In questo passaggio, la Vaccheria entra nel lessico delle “fabbriche” come luogo di investimento pubblico e, insieme, come campo d’azione sottoposto a decisioni centrali.

Nella prima metà degli anni Cinquanta, mentre il territorio casertano viene progressivamente ricodificato come spazio di cantieri e servizi, la documentazione insiste sulla questione finanziaria e sul controllo dei tempi: la richiesta di “liberazioni” di somme è ricorrente, e spesso motivata dall’idea che la sospensione dei fondi equivalga alla sospensione delle imprese. In tale contesto si registrano le difficoltà di continuità operativa (acque, fontanelle, scavi) e ricorre l’argomento secondo cui l’intendente pur vigilando personalmente, necessita di risorse per “proseguire ogni lavoro”³⁴. La Vaccheria figura così come nodo dell’indotto insieme ai quartieri, alle scuderie, alle opere idriche e alle strutture di servizio destinate a stabilizzare la presenza della corte e del suo seguito.

Il problema, tuttavia, non è soltanto costruire ma garantire il funzionamento quotidiano. Da qui l’emersione, nella corrispondenza, di un capitolo specifico di approvvigionamento e infrastrutturazione agricola, nel quale la gestione delle vacche e del loro sostentamento appare immediatamente come questione di “governo”. Le spese per fieni e foraggi diventano oggetto di bilanci mensili; e un dispaccio del luglio 1756, per esempio, segnala come l’esito (uscite) aumenti proprio per la “provvista dei fieni per il servizio della

³² Museo del Parmigiano Reggiano, "Formaggi italiani del Settecento", <https://parmigiano-reggiano.museidelcibo.it/per-saperne-di-piu/focus-su/formaggi-italiani-del-settecento/>.

Cfr. V. CORRADO, *Notiziario delle produzioni particolari del Regno di Napoli*, Russo, Napoli 1792, passim.

³³ ARCE, Stato di Caserta, Fascio 2470, Caserta, 3 maggio 1744, pp. 121.

³⁴ ARCE, Stato di Caserta, Fascio 2469, Caserta, 21 n.d., 1751, pp. 122.

Vaccheria”³⁵. In altri termini, l’impresa casearia presuppone un’economia dei cereali e dei foraggi, una politica di acquisti e la capacità di previsione stagionale.

Questa dimensione si precisa ulteriormente quando la fabbrica della Vaccheria è ormai sostanzialmente compiuta e l’attenzione si sposta dal cantiere al funzionamento. I dispacci mostrano che la questione della “paglia” e del suo stoccaggio – nella forma della “Pagliara” – non riguarda meri dettagli logistici, ma la stabilità dell’intero dispositivo: disponibilità di lettiera, conservazione delle riserve, capacità di attraversare stagioni e permanenze reali senza crisi. Anche quando le fonti non insistono uniformemente su ogni particolare costruttivo, l’economia materiale della Vaccheria appare connessa alle scelte amministrative: provvedere paglia e fieni significa mantenere in efficienza un’infrastruttura alimentare che sostiene a sua volta, la rappresentazione stessa della corte.

Un primo dato interpretativo che se ne ricava è il seguente: la Reale Vaccheria nasce e si consolida quale componente di un più ampio progetto di territorializzazione della monarchia; il suo significato si misura anche nei volumi di latte e di burro prodotti, ma soprattutto nella funzione di “cerniera” tra fabbrica edilizia e fabbrica alimentare, tra cantiere e pratiche di disciplinamento economico³⁶.

³⁵ ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2472, Caserta, 21 luglio 1756, pp. 173–174.

³⁶ “Il desiderio del sovrano di istituire una stazione sperimentale per l’allevamento di vacche svizzere e di ovini, sin dall’ottobre del 1750, sfocia nella stessa Aldifreda nella costruzione di una vaccheria dove vengono trasferiti «uomini abilissimi», svizzeri e lombardi, esperti nell’allevamento del bestiame e nella lavorazione dei formaggi e di altri prodotti da latte. Alla vaccheria, capace di contenere fino a 136 capi vaccini, vengono annessi un basso per uso di «capreria» e le abitazioni del personale di servizio. Nei pressi della vaccheria, inoltre, un vasto territorio è destinato ai «necessari prati sativi». G. RESCIGNO, *Caserta: ‘metamorfosi’ di una città (dagli Acquaviva all’Unità d’Italia)*, I. ASCIONE-G. CIRILLO-G.M. PICCINELLI, *Alle origini di Minerva trionfante*. Caserta e l’utopia di S. Leucio. La costruzione dei Siti Reali borbonici, MIBAC, Roma 2012, pp.209-210, ARCe, Registro di relazioni, Platea Sancio, vol. 3558, cit., pp. 81-82. Sull’attività della vaccheria è noto che tra il 1750 e il 1765 per la sua gestione si affrontano spese mediamente prossime ai 2.000 ducati annui, che in seguito scompaiono dalla contabilità per ricomparire saltuarie e irrisorie dal 1793 al 1799. Vedi anche M.R. CAROSELLI, *La Reggia di Caserta*, cit., pp. 130.

5. Dalla genesi produttiva all'azienda: Giunta d'Economia, regolamentazione e sperimentazione della scrittura doppia

L'anno 1759 segna una svolta documentaria e concettuale: nei dispacci si afferma la consapevolezza che l'opera non può più essere governata con gli strumenti del cantiere; occorre trasformare la Vaccheria in un'azienda regolata, capace di rendere conto dei costi e, per quanto possibile, di produrre un "contro" economico. La Giunta d'Economia formula questo passaggio in termini espliciti: «...considerandosi l'esorbitante spesa che porta, senza che ne sia dato sinora contro alcuno»³⁷. L'accento cade sulla sproporzione fra spesa e rendimento: non si nega il valore politico dell'approvvigionamento per la mensa reale, ma si tenta di renderlo misurabile e di sottrarlo a zone d'ombra nelle quali possono annidarsi profitti privati o dispersioni³⁸.

La medesima relazione introduce elementi quantitativi che fanno intravedere un embrione di ragionamento "produttivo": le vacche "di corpo" sono 75, e si stima che possano fruttare "15 ciotole di ricotta" al giorno; tuttavia, tali ricotte «sin d'ora sono andate a lucro del mantecaro»³⁹. Si delinea così un conflitto di fondo: la produzione esiste, ma la rendita non è incanalata nella Reale Azienda; il dispositivo funziona, ma non è governato secondo criteri di pubblicità contabile. Nello stesso testo compaiono dettagli rivelatori: i cani "per piacere di Sua Maestà" comportano spese mensili non trascurabili, e si segnala persino il "profitto" potenziale del siero come loro alimento alternativo⁴⁰. L'economia della Vaccheria viene rappresentata come rete di micro-flussi – latte, ricotta, siero, pane, salari – e la riforma mira a tradurre tali flussi in contabilità.

Pochi giorni dopo, un dispaccio del 27 gennaio 1759 collega l'obiettivo di maggior introito a un elemento di particolare rilievo: l'adeguamento al «nuovo metodo di contabilità di scrittura doppia»⁴¹. Il riferimento indica un tentativo di

³⁷ ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2476, Caserta, 20 gennaio 1759, pp.121.

³⁸ A. DI FALCO, *La costruzione dello Stato moderno borbonico. La sperimentazione sui Siti reali napoletani*, COSME B.C., Napoli 2020.

³⁹ ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2476, Caserta, 20 gennaio 1759, pp.121.

⁴⁰ *Ibidem*.

⁴¹ ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2476, Caserta, 24 gennaio 1759, pp. 134.

innovazione amministrativa applicata a un settore specifico, quasi un banco di prova “locale” (nello Stato di Caserta) di pratiche contabili più sofisticate. La Giunta afferma di avere “creato un piano” per governare gli interessi della Vaccheria sottoponendo il tutto a validazione superiore del Razionale Nicolas Tasimone⁴². In altri termini, il sovrano e gli organi centrali sono chiamati non soltanto ad autorizzare spese, ma a ratificare un dispositivo di governo economico⁴³.

A sancire definitivamente questo orientamento interviene il grande dispaccio del 23 maggio 1759 – vero e proprio testo regolamentare – nel quale tale impostazione diviene norma. Il documento è prezioso perché rivela, “in presa diretta”, come la monarchia intenda ridurre l’opacità della produzione casearia, trasformandola in una sequenza controllabile di atti e registrazioni. Una prima area di regolazione riguarda pascolo e fieno, cioè il rapporto tra territorio e sostentamento delle vacche: si precisa che le vacche non pascolano tutto l’anno sui terreni destinati (oltre 120 moggia, più la Difesa di Sarzano), poiché per quattro mesi essi vengono chiusi per ricavarne fieno e perché il capo vaccaro si riserva ulteriori moggia per coltivazione propria. Ne deriva una valutazione economica (spesa annua di circa 6000 ducati) e una proposta di razionalizzazione: discutere in Giunta, con pareri esperti, se convenga affittare difese o comprare fieno “a partito”, valutandone qualità e impatto sulla salute delle vacche⁴⁴.

Segue una seconda area, apparentemente minuta ma strategica: l’acqua. Si propone di costruire *«un abbeveratoio di fabbrica... nel corso dell’acquedotto dalle*

⁴² *Ibidem*.

⁴³ “L’introduzione della scrittura doppia si inserisce in un più ampio disegno di riforma economica e fiscale avviato da Carlo III sin dal 1734: in quell’anno, il sovrano istituì la Sovrintendenza Generale dell’Azienda e delle Dogane separata dalla Camera della Sommaria, con l’obiettivo di uniformare la raccolta dei tributi e razionalizzare la gestione delle finanze pubbliche imponendo l’informazione mensile al re del “denaro che proveniva dal suo patrimonio”. A ciò seguì la riforma della Regia Camera della Sommaria, regolando il ruolo e il funzionamento degli Attuari e dei Razionali”, A. DI FALCO, *La costruzione dello Stato moderno borbonico. La sperimentazione sui Siti reali napoletani*, COSME B.C., NAPOLI 2020, pp. 136-137 cita A. DE SARIIS, *Codice delle leggi del Regno di Napoli, delle Regalie dei Ministri d’Azienda e del Real Patrimonio*, Libro IV, presso Vincenzo Orsini, Napoli 1794, pp. 106 – 110.

⁴⁴ ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2476, Caserta, 23 maggio 1759, pp. 138-144 (premesse su pascoli/fieni).

Fontanelle... e con ciò inrearsi due persone addette ad attingere l'acqua del pozzo»⁴⁵. Il punto non è soltanto ridurre manodopera ma spostare l'approvvigionamento idrico da pratica quotidiana (attingere dal pozzo) a infrastruttura stabile (abbeveratoio collegato all'acquedotto), inserendo la Vaccheria nella rete idrica che serve anche il nuovo Real Palazzo.

Una terza area riguarda il personale e l'autorità interna: nuove assunzioni non devono dipendere dal solo capo vaccaro, ma essere esaminate "in Giunta", ponderando necessità e salari. La norma mira a sottrarre l'organico a dinamiche clientelari o familiari e a rendere l'azienda dipendente da un livello collegiale di decisione.

La quarta area concerne la misurazione dei consumi (legna, sale, olio), che devono essere registrati per verificare, "in fine del mese", se il consumo corrisponda al bisogno⁴⁶. È un principio di controllo interno ante litteram: introdurre verifiche per individuare sprechi o sottrazioni.

La quinta area –la più densa sul piano interpretativo – entra nel cuore della produzione e costruisce un vero dispositivo di sorveglianza della mungitura e del latte. Lo scrivano-assistente deve tenere conto delle vacche lattanti, essere presente alla mungitura, e il latte deve essere conservato «*in una stanza chiusa con due chiavi, una... allo scrivano... e l'altra al Capo Vaccaro*»⁴⁷. La "doppia chiave" materializza un principio di co-responsabilità e impedisce accessi unilaterali: la custodia del latte (e del burro) diventa atto amministrativo, non solo tecnico.

Il regolamento passa quindi alla contabilità giornaliera e alla rendicontazione centrale: «*formato il Caglio... si debba annotare e mandarsene nota giorno per giorno nella Computesteria*»; e, con l'aumento programmato delle vacche fino a cento, «*le ricotte dovranno vendersi a conto della Reale Azienda... e... darne nota alla Computisteria*»⁴⁸. La norma non si limita a prescrivere la vendita: stabilisce una catena di registrazione (numero delle ricotte, ritratto/ricavo, nota quotidiana) che traduce la produzione in valore contabilizzato.

⁴⁵ ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2476, Caserta, 23 maggio 1759, pp. 138-144 (capi II-V).

⁴⁶ *Ibidem*.

⁴⁷ ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2476, Caserta, 23 maggio 1759, pp. 138-144.

⁴⁸ ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2476, Caserta, 23 maggio 1759, pp.138-144 (capi II-V).

Analogamente, la vendita del cacio è disciplinata con una procedura di notevole minuzia: selezione preventiva del migliore per Sua Maestà da parte di un incaricato dell'Intendenza, del numero delle forme e del peso, comprese quelle riservate al re (da “scaricare” dall'introito); distinzione delle forme destinate al mercato “più perfetto” e “di scarto”, con prezzi differenziati (28 al rotolo per il primo, prezzo minore per lo scarto), “nota duplicata” conservata dall'Intendenza⁴⁹.

Il regolamento interviene inoltre sul destino dei vitelli inviati alla cucina reale e sul trattamento delle vacche ammalate, prevedendo una perizia del frenescalco per decidere se vendere o abbattere⁵⁰: anche l'uscita in natura (vitelli) viene così ricondotta a un prezzo e a una scrittura.

Infine, una sezione significativa disciplina i costi dei cani destinati alla custodia: si propone di somministrare il mantenimento “in natura” (pane) integrandolo con il siero, imputando la spesa a esito della Vaccheria⁵¹. La norma mostra un tratto tipico della razionalità riformatrice: recuperare e valorizzare sottoprodotti (siero) per ridurre spese correnti, rendendo l'azienda più “chiusa” e autosufficiente.

Nel complesso, questi capi regolamentari configurano la Vaccheria come un'istituzione nella quale la sperimentazione non riguarda solo formaggi, ma anche forme di governo: controllo degli accessi, misurazione dei consumi, registrazione quotidiana, centralità della Computisteria, distinzione qualitativa dei prodotti e dei prezzi⁵². La scrittura doppia⁵³, evocata nel gennaio 1759, trova nel maggio 1759 una traduzione operativa: trasformare la materialità del latte in una catena di responsabilità e contabilità.

⁴⁹ ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2476, Caserta, 23 maggio 1759, pp. 138–144 (capo VI–VII).

⁵⁰ ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2476, Caserta, 23 maggio 1759, pp. 138–144 (capo VIII).

⁵¹ ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2476, Portici, 26 maggio 1759, pp. 168–171.

⁵² “Una parte della produzione veniva assorbita dalla necessità della casa Reale mentre un'altra parte veniva commercializzata; privati potevano acquistare i formaggi sul posto o anche a Napoli dal momento che in città vi era addirittura un negozio di vendita al minuto. Anche il latte veniva commercializzato ad eccezione delle quantità riservate ai bisogni del Re, della Regina e degli Infanti”. Cfr. C. CELANO, *Notizie del bello, dell'antico e del curioso che contengono le reali ville di Portici, Resina, Lo scavamento di Pompeiano, Capodimonte, Cardito, Caserta e S. Leucio*, Napoli, S. Palermo, 1792, pp. 163: «Qui si fanno squisiti latticini».

⁵³ A. DI FALCO, *La costruzione dello Stato moderno borbonico*, cit. pp. 175–176.

6. Dalla norma alla crisi: scarti, frodi, disciplina del personale

L'introduzione di norme regolamentari, pur animata da intenti di razionalizzazione, tende a far emergere conflitti latenti, inefficienze strutturali e disordini pratici, soprattutto nei settori più delicati della produzione casearia: è quanto accade nel caso della qualità del cacio. Nel settembre 1760, in relazione alla richiesta di impiegare il figlio del mantecaro in una piazza vacante, la Giunta sottolinea che la manipolazione del formaggio riesce “fracida” per la maggior parte e che, considerata la “cadente età” di Vitalone, occorre provvedere a un buttarò abile nella formazione del formaggio, anche facendolo venire da luoghi più “propri”, in particolare per la manipolazione “ad uso di Parma”⁵⁴. La questione è duplice: competenza tecnica e, insieme, disciplina delle carriere in un passaggio generazionale.

In parallelo, nello stesso anno, la monarchia interviene contro “industrie” private mantenute nel cortile della Vaccheria e contro dotazioni più gravose che utili (buoi, carri, salari di carrettieri), riaffermando l'esatta osservanza del regolamento e la necessità di rendere l'azienda coerente con finalità pubbliche⁵⁵. L'idea di fondo è che ogni componente non strettamente funzionale – o non contabilizzata – indebolisce l'azienda e apre spazi di appropriazione.

La crisi della qualità del cacio si manifesta in modo macroscopico nel settembre 1761: si registrano 136 “pezze” di scarto e pessima qualità (cantara 18 e rotoli 25), oltre ad ulteriori pezze di scarto “capaci a mantenersi nel caso laio”, e si conclude che il cacio dell'anno è “quasi tutto” di mala qualità⁵⁶. Il capo mantecaro Vitalone, chiamato a spiegare, attribuisce la responsabilità ai buttarò che non sanno mungere (guastando le mammelle delle vacche), ai furti di latte, e persino al fatto che i buttarò “bevono il latte nei cati”, causando perdita del prodotto e contaminazione⁵⁷. Il dispaccio illumina la dimensione micro-sociale della produzione: la qualità del cacio non dipende soltanto da

⁵⁴ ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2476, Caserta, 23 maggio 1759, pp. 138–144 (capo X).

⁵⁵ ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2479, Caserta, 19 settembre 1760, pp. 65–66.

⁵⁶ ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2481, Caserta 14 settembre 1761, pp. 105.

⁵⁷ *Ibidem*.

un ricettario, ma da pratiche quotidiane, disciplina del lavoro, controllo degli strumenti e capacità di prevenire furti e consumi impropri.

Emerge così chiarezza la trasformazione della Vaccheria in “fabbrica produttiva” anche sul piano commerciale: le pezze di mala qualità, col passare del tempo, diventano più putride e difficili da vendere; e si ipotizza la vendita “a rotola” nelle botteghe, ma si richiede il “Real permesso” per disporre la vendita nella miglior maniera possibile⁵⁸. È il rovescio della medaglia del regolamento del 1759: una volta contabilizzati i prodotti, anche gli scarti diventano problema economico e reputazionale, perché rappresentano perdita di valore e, al contempo, fallimento di controllo.

È, dunque, evidente che la Vaccheria operi come laboratorio in senso pieno: il successo o il fallimento del cacio diventa un test della capacità dello Stato di disciplinare i lavoranti, misurare i consumi, rendicontare i ricavi e impedire appropriazioni. Proprio per questo, la fase successiva – l’intervento di Brocchieri e la commissione dei giudici – assume un valore decisivo: poiché porta il laboratorio al livello della valutazione peritale e della comparazione standardizzata.

7. Il “cacio alla maniera di Lodi” come prova di Stato: commissione regia e perizia giudiziale tra “capomantecari” rivali

La questione del cacio “alla moda di Lodi” è uno snodo rivelatore perché costringe l’amministrazione a misurarsi con un problema di standard: si tratta di produrre un formaggio “secondo modello”, dunque valutabile in base a criteri condivisi: odore, colore, consistenza, sapore, capacità di conservazione e rispetto ad un livello qualitativo prefissato.

Nel 1760 la ricognizione del mantecaro G. Brocchieri (dal sito degli Astroni) introduce formalmente questa dimensione. Il dispaccio del 21 ottobre 1760 riferisce che, dalla sua valutazione, *«la mayor parte salga defectuoso»* e che egli ha formulato “avvertenze” per l’istruzione e il governo del mantecaro Carlo Vitalone; la decisione regia è netta: la Giunta deve “invigilare” affinché

⁵⁸ *Ibidem*.

il formaggio sia manipolato esattamente secondo le prescrizioni, in attesa dell'arrivo da Milano di un mantecaro abile⁵⁹. Il sovrano, dunque, non si limita ad approvare: istituisce un regime di vigilanza fondato su competenza estema e standard.

Pochi giorni dopo, la corrispondenza registra un episodio che illumina la pluralità di causalità che convivono nel laboratorio produttivo. La Giunta riferisce che Brocchieri, dopo “vari raggiri”, sospetta una “stregonia” e propone come rimedio la benedizione del formaggio, con atto roborato da pubblico notaio, in attesa delle “sovrane determinazioni”⁶⁰. Il testo è significativo perché mostra due livelli sovrapposti: da un lato l'istanza di razionalizzazione tecnica (istruzioni e regolamenti), dall'altro residui interpretativi magico-religiosi che emergono quando la produzione fallisce. Anche questo episodio tuttavia viene ricondotto a forma istituzionale: non resta “voce”, diventa atto, allegato e oggetto di decisione superiore⁶¹.

La crisi qualitativa, non si risolve in breve. Nel 1764 la documentazione segnala divergenze nei “frutti” ricavati dai generi manipolati dal capo mantecaro Brocchieri rispetto a quelli manipolati da Vitalone; soprattutto, il re ordina una *informazione giudiziaria* per verificare una “frode” nei conti nuovi, stabilendo un dispositivo di verifica straordinariamente significativo: «*la manipolazione del Vitalone di un mese e poi... per un altro mese dal Brocchieri... un mese per ciascuno fino all'esito della informazione*»; inoltre, si ordina l'invio di una forma di cacio manipolato da Brocchieri⁶². La Vaccheria diventa qui laboratorio in senso quasi sperimentale: si istituisce un confronto controllato, alternando i produttori a parità di condizioni temporali, in attesa dell'esito giudiziario. Il passaggio è rilevante perché combina giustizia, contabilità e verifica empirica.

Nel dispaccio del 12 gennaio 1765 viene assegnato l'incarico al giudice Don Salvador Gentile di esaminare tramite periti due forme di cacio “alla maniera di altri”, una fatta da Vitalone e una dal nuovo mantecaro Angelo Maria Brocchieri. La procedura è descritta con precisione: vengono chiamati quattro

⁵⁹ ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2479, Portici, 21 ottobre 1760, pp. 90.

⁶⁰ IVI, pp. 90-91.

⁶¹ *Ibidem*.

⁶² ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2483, Portici, 22 dicembre 1764, pp. 124.

periti, «*comprendido a comodi Pizzicaroli*», e il responso stabilisce che il formaggio di Vitalone è «*en misur enfeior*» rispetto a quello di Brocchieri, per odore, colore e “caratteri del sapore”; quello di Brocchieri è più simile al cacio di Lodi, «*por ser mas... mantecoso*», mentre in quello di Vitalone si nota che “gela” prima di poter essere consumato. La prova è verbalizzata in un atto redatto dai periti⁶³.

Questo documento consente un commento analitico: la qualità viene definita attraverso sensi codificati (odore, colore, sapore), cioè mediante criteri discutibili e condivisibili da un collegio di esperti. L’analogia con il modello lodigiano è operativa: poiché il prodotto è valutato per somiglianza a uno standard reputato superiore. Infine la prova è trasformata in atto: sicché la qualità non resta impressione, ma diventa documento. L’intervento dei pizzicaroli fra i periti rafforza la dimensione mercantile della verifica: chi vende e conosce il prodotto sul mercato entra nel circuito della validazione.

A distanza di un anno, nel novembre 1766, la comparazione peritale e la prova pluriennale confluiscono in una decisione regia inequivocabile: il re, informato dell’esame della Giunta d’Economia e della conclusione secondo cui la manipolazione di Brocchieri produce «*major utilidad a los intereses*», per l’“azuerto” con cui lavora e per i pochi formaggi di scarto, ordina che Brocchieri resti al Real servizio, pagandogli anche gli arretrati e fissando un salario annuo (240 ducati)⁶⁴. Il testo è rilevante anche perché, pur riconoscendo che Vitalone produce “maggiore quantità”, sancisce la priorità del criterio qualitativo e dell’utilità economica complessiva: meno scarti significa più valore reale. Ne deriva un declassamento operativo di Vitalone, legittimato da prova, giudizio e decisione centrale⁶⁵.

Questa sequenza consente di sostenere con solidità la tesi centrale: la Reale Vaccheria diviene un dispositivo di sperimentazione regolata, nel quale l’amministrazione borbonica integra norme, contabilità (scrittura doppia), vigilanza, giustizia e perizia tecnica. La qualità del cacio “alla maniera di Lodi” diventa un test di capacità statale: dimostrare che lo Stato può imporre stan-

⁶³ ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2484, Napoli, 12 gennaio 1765, pp. 144.

⁶⁴ ARCe, Stato di Caserta, Fascio 2485, Napoli, 15 novembre 1766, pp. 23.

⁶⁵ *Ibidem*.

dard, verificare frodi, premiare competenze e correggere fallimenti.

8. Gli stracchini “alla maniera di Lodi”: sperimentazione, correzione tecnica e consumo di corte

Nel quadro delle pratiche sperimentali attivate dalla Real Vaccheria di Caserta, la produzione degli stracchini “alla maniera di Lodi” appare, nei dispacci, come una procedura scandita da invii alla corte, riscontro tramite servizio alla Real Mensa e successive correzioni delle modalità di lavorazione. La corrispondenza ministeriale registra l’arrivo degli “*estraquinos*” e la loro immediata destinazione alla tavola reale: Bernardo Tanucci comunica di averli ricevuti e di averli “*hecho servir a la Real mensa*”, trasmettendo l’informazione come elemento di verifica amministrativa⁶⁶.

La circolazione del prodotto risulta inoltre inserita nei circuiti interni della corte e nelle logiche di distribuzione fra soggetti eminenti. Nel dicembre 1764 Tanucci dichiara di aver ricevuto quattro stracchini e, pur tenendo conto delle richieste avanzate da Don Miguel Reggio e dal Principe Jachi, di averne inviati due “*a Palazzo para la real mensa*”, uno al Principe e di averne trattenuto uno per sé, motivando la scelta con la necessità di non venire meno all’obbligo verso Don Miguel Reggio⁶⁷. La notazione mostra che lo stracchino “alla maniera di Lodi” non è soltanto oggetto di prova tecnica, ma bene che entra in un circuito di consumo qualificato nel quale la valutazione passa anche attraverso la collocazione sociale e la capacità di “tenere” nel transito fra produzione, invio e presentazione.

L’avvio del 1765 conferma la continuità degli invii e la loro traduzione immediata in consumo di corte: il ministro registra la ricezione di “*quattros estracchinos manipulados por Carlos Vitalone*” e ne segnala la destinazione a porzioni per la Mensa reale, evidenziando la costanza del controllo attraverso il servizio a tavola⁶⁸. In questa sequenza, la verifica del prodotto diventa leggibile nella ripetizione della formula amministrativa: ricevuti gli stracchini, essi vengono fatti servire alla Mensa, e tale passaggio viene notificato come riscontro

⁶⁶ ARCe, Stato di Caserta, fasc. 2484, Portici, 24 novembre 1764, pp. 137.

⁶⁷ ARCe, Stato di Caserta, fasc. 2484, Portici, 20 dicembre 1764, pp. 142.

⁶⁸ ARCe, Stato di Caserta, fasc. 2484, Napoli, 5 gennaio 1765, pp. 142.

sufficiente; la dimensione sperimentale emerge pertanto dalla serialità degli invii e dall'osservazione in atto del consumo.

Un momento specifico della sperimentazione riguarda la forma materiale del prodotto e la sua adeguatezza alla presentazione e all'uso. In un dispaccio del 12 gennaio 1765 si dà conto che il re ha notato l'inadeguatezza degli stracchini inviati sia per sapore, colore consistenza e sapidità ordinando che siano "más altos", cioè prodotti con maggiore altezza/spessore;⁶⁹ la disposizione viene trasmessa all'intendente come indicazione operativa. La corrispondenza successiva conferma che l'ordine viene recepito e tradotto in istruzione al mantecaro: ricevuti sei stracchini già lavorati da Brocchieri, Tanucci dichiara che "està bien" che l'intendente gli abbia ordinato di farli "más altos en adelante"⁷⁰. La sperimentazione degli stracchini si definisce così come processo iterativo, nel quale l'osservazione sovrana si converte in norma tecnica di produzione.

Questa prassi riflette un'attenzione alle qualità organolettiche e strutturali del prodotto, coerente con i canoni tecnici coevi. A tal proposito, secondo l'esperto Gerolamo Ottolini⁷¹, lo stracchino ideale deve risultare «uniforme in tutta la sua massa di grasso, morbido e di un sapore dolce, e quanto più è tale, tanto esso è migliore»; l'autore tenta altresì un'etimologia del nome, attribuendolo al latte di vacche «stracche», ossia stanche dopo un lungo viaggio. La preparazione parte dal latte appena munto, al quale si aggiunge caglio – latte coagulato ricavato dallo stomaco dei vitelli – lasciando agire per circa un'ora; la massa coagulata viene poi frantumata con un lungo bastone e versata «in pannilini per dar esito al siero» prima di trasferirla in stampi rotondi o quadrati. Per un prodotto più delicato, si impiega latte addizionato di panna (stracchino a doppia panna); per prevenire un'eccessiva durezza, Ottolini raccomanda di moderare il caglio, immergere le forme in acqua – rischio di renderlo «insipido» – o inumidirle con vino bianco, «il quale non ne altera il colore, anzi

⁶⁹ ARCe, Stato di Caserta, fasc. 2484, Napoli, 12 gennaio 1765, pp. 144.

⁷⁰ ARCe, Stato di Caserta, fasc. 2484, Napoli, 26 gennaio 1765, pp. 146.

⁷¹ G. OTTOLINI, *Prodromi intorno alla maniera di migliorare la fabbrica dei formaggi nostrali*, Milano, Pirola, 1785, pp. 25-26. Cfr. anche G. FERRARI, *Modo di migliorare le fabbriche dei formaggi*, Milano, 1816, che riprende Ottolini.

colle parti sue spiritose discioglie le parti caseose, le quali contribuiscono a rendere duro lo stracchino, e perciò imperfetto», e di sottoporle a salatura per due mesi⁷².

Tornando alla sperimentazione casertana, tra febbraio e marzo 1765 la documentazione registra una serie ravvicinata di invii e di disposizioni di servizio alla Real Mensa, con una formula costante: ricevuti gli stracchini, Tanucci dispone “*desde luego*” che siano serviti alla tavola reale⁷³. La ripetizione indica la stabilizzazione del canale di approvvigionamento e, al tempo stesso, una verifica continuativa del prodotto, coerente con la logica sperimentale (invio–consumo–riscontro). Nel giugno 1765 la prassi prosegue: si registra la ricezione puntuale di due stracchini e si dichiara di averne fatto servire uno alla Mensa; a fine mese si registra un nuovo invio, con l’ordine di destinarne immediatamente uno alla tavola reale⁷⁴.

In sintesi, gli stracchini “alla maniera di Lodi” che emergono dai dispacci si configurano come l’esito di un prodotto sottoposto a controllo mediante la serialità degli invii, la centralità della Real Mensa quale luogo di verifica e la possibilità di introdurre correzioni tecniche direttamente richieste dalla Corona: una sperimentazione volta a mettere a punto un oggetto alimentare capace di rispondere a criteri di presentazione, tenuta e regolarità produttiva, entro un contesto di consumo altamente normato.

9. Riflessioni conclusive

La Reale Vaccheria di Caserta emerge, nel quadro qui ricostruito, come un nodo strategico di una vera e propria *tecnologia governamentale* lattiero-casearia: un luogo in cui la produzione del cacio e degli stracchini “alla maniera di Lodi” diviene banco di prova della capacità borbonica di imporre standard qualitativi mediante procedure di verifica, controllo e rendicontazione. In questa prospettiva, l’azienda regia appare come un proto-dispositivo di razionalizzazione

⁷² *Ibidem*.

⁷³ ARCE, Stato di Caserta, fasc. 2484, Napoli, 9 febbraio 1765, p. 149; ARCE, Stato di Caserta, fasc. 2484, Napoli, 16 febbraio 1765, p. 149; ARCE, Stato di Caserta, fasc. 2484, Napoli, 2 marzo 1765, pp. 152.

⁷⁴ ARCE, Stato di Caserta, fasc. 2484, Napoli, 15 giugno 1765, p. 165; ARCE, Stato di Caserta, fasc. 2484, Napoli, 29 giugno 1765, pp. 166.

produttiva, nel quale la “prova sensoriale” non rimane un gesto culinario o domestico, ma si trasforma in criterio pubblico di accertamento, con ricadute sociali ed economiche: definire la bontà, misurare gli scarti, distinguere l’autentico dal contraffatto significa anche disciplinare persone, pratiche e circolazioni.

Tale razionalità, tuttavia, non va intesa come processo lineare né pienamente “moderno”, bensì come modernità ibrida, in cui saperi tecnici, consuetudini di corte, logiche contabili e mediazioni locali convivono e talora confliggono. La tavola reale funziona, in questo senso, come laboratorio: vi si intrecciano eredità culturali e alimentari di lunga durata, e la sperimentazione casearia si inserisce in un campo attraversato da frodi, scarti e rivalità professionali, che rendono visibile la tensione costante fra tradizione artigianale e razionalizzazione amministrativa. In un’epoca di corti mobili e di approvvigionamenti complessi, il formaggio non è dunque mero alimento, ma può diventare una “prova di Stato”: un oggetto materiale attraverso cui si misurano insieme latte e potere, qualità e legittimazione, consumo e governo.

All’interno di questa cornice interpretativa, i dati relativi all’allevamento e alla gestione animale mostrano con particolare chiarezza la dimensione organizzativa e logistica della filiera. Latte e formaggi provenivano infatti da un allevamento selezionato e orientato al fabbisogno della corte: le vacche inglesi erano tenute a San Silvestro⁷⁵, mentre nella vaccheria di Caserta sei vacche svizzere risultavano destinate “per esclusivo servizio della Regina”. Nei soggiorni a Capodimonte o a Portici, tali animali – ritenuti superiori perché “più sostanziose e abbondanti di latte” – venivano trasferiti nella darsena di Napoli, a garanzia di latte fresco quotidiano; ma la contingenza climatica e la mobilità forzata producevano effetti deleteri, poiché il caldo favoriva l’acidimento del latte e gli spostamenti ripetuti incidevano sulla salute degli animali. Il sovrastante Gaetano Ciompi registrava infatti che tali pratiche “le pone carnaggio e le fa perdere l’abbondanza del latte” e nel 1771 raccomandava di tenere le vacche ferme in luoghi freschi e umidi, nutrendole “quasi tutto l’anno di erbe

⁷⁵ P. VIOLA, *La Tavola del Re La cucina tra Carlo III e Ferdinando I di Borbone*, Prismi Editrice, Napoli 2017, pp. 11-12; ARC Serie I.R.A. b.1885 f.70; b.1895 f.38; f.1939 f.191. S.L. b.41 f.10.

verdi a loro confacenti, com'essere prati, cerfoglio con cicoria ed orzo tenero"⁷⁶. Ne risulta un quadro in cui la qualità del prodotto non è separabile dalla governance degli spazi, dai tempi della corte e dalla gestione quotidiana del bestiame.

Su questa base si innesta una produzione casearia di alto profilo, affidata a butteri e mantecari e indirizzata prioritariamente alla Mensa Reale. Le tipologie maggiormente richieste – mascarpone, fior di latte, stracchino, sbrinz e marzolino – delineano un repertorio volutamente ampio, capace di coniugare tradizioni locali e modelli "forestieri", mentre il burro di Carditello, inviato a Napoli in canestri coperti con tela incerata "dipinta con le Arme di S. M."⁷⁷, segnala la dimensione simbolica del trasporto e della presentazione: la qualità è anche rappresentazione, la circolazione è anche marca di sovranità. Carditello, inoltre, mostra l'integrazione fra allevamento e politiche agrarie: accanto alla funzione zootecnica, vi si rilancia la pastorizia avviata da Carlo III e si consolida la reputazione di "squisiti latticini, e tra questi dei buttiri così eccellenti, che non possono idearsi i migliori, la loro bontà è inarrivabile; e il sapore gustoso, a segno lasciarne sempre vivo il desiderio da mangiare di più, per quanta quantità se ne mangi; e oltre a ciò son così delicati, e salubri, che se ne gusta la grassezza...". Alla medesima filiera si lega anche la produzione di "de' buoni formaggi nel gusto del Lodigiano, essendo le dette vacche e bufale appunto di quella razza", cui si affiancano latticini bufalini e, successivamente, l'introduzione del "parmeggiano"⁷⁸.

In prospettiva di lunga durata, ciò che colpisce non è soltanto la qualità del prodotto, ma la tenuta del sistema: la capacità di questa economia di corte di attraversare passaggi politici e dinastici, mantenendo riconoscibili pratiche, repertori e provenienze. Le descrizioni relative al primo Ottocento mostrano infatti una continuità significativa della cultura materiale della tavola, in cui latticini e derivati dei siti reali conservano un posto stabile accanto ad altre

⁷⁶ P. VIOLA, *La Tavola del Re La cucina tra Carlo III e Ferdinando I di Borbone*, Prismi Editrice, Napoli 2017, pp. 11-12; ARC Serie D.R. v.1577 f.175/2.

⁷⁷ P. VIOLA, *La Tavola del Re La cucina tra Carlo III e Ferdinando I di Borbone*, Prismi Editrice, Napoli 2017, pp. 11-12, ARC Serie C.C. v.131 f.167-168.

⁷⁸ P. VIOLA, *La Tavola del Re*, cit., pp. 11-12.

risorse locali e importate: “alla tavola di re Gioacchino Murat, infatti, era molto apprezzato il pescato locale, tra cui le triglie di morza, i capitoni, gli storioni, i frutti di mare, le vongole e le ostriche del Fusaro. Erano presenti anche salumi, *jambon*, sugna, salsicce romane, pancetta, latticini di Capodimonte, botirro di Sorrento e Carditello, ricotta, latte, mozzarella, formaggio fiore, parmigiano, stracchino di Carditello, gli stessi prodotti dei siti reali che Ferdinando IV faceva arrivare nella sua cucina”⁷⁹.

Nel loro insieme, queste evidenze suggeriscono di leggere la sperimentazione lattiero-casearia borbonica non come episodio marginale, ma come osservatorio privilegiato sulle modalità con cui il potere, nel Settecento meridionale, si traduce in pratiche materiali: selezionare razze, organizzare trasferimenti, stabilire criteri di qualità, contabilizzare produzioni e scarti, far circolare merci “armate” di segni sovrani. La Vaccheria di Caserta e i siti connessi appaiono così come luoghi in cui la corte non si limita a consumare, ma produce e, producendo, definisce gerarchie, valori e identità: tra dono e mercato, tra prestigio e utilità, tra tradizione e razionalizzazione. In questo senso, il formaggio – nella sua apparente ordinarietà – diventa una lente capace di restituire la densità simbolica e amministrativa della sperimentazione borbonica, invitando a rileggere il Mezzogiorno settecentesco come spazio di innovazioni concrete e di costruzioni identitarie fondate su oggetti, saperi e procedure.

⁷⁹ R. M. DELLI QUADRI, *Il cibo dei ricchi e il cibo dei poveri. La cucina napoletana tra vita di corte e vita di strada*, in R.M. DELLI QUADRI-M.V. MAFRICI (edd.), *Storie Connesse. Forme di vita quotidiana tra Spagna e Regno di Napoli (secoli XVI–XVIII)*, Napoli, Guida, 2018, 103–118.