

Il consumo di carne a Firenze in età lorenese (1737-1860)

FRANCESCO MINECCIA

Con la caduta dei salari reali iniziata in tutta Europa nel XVI secolo, al modello di alimentazione a base di carne del tardo medioevo, si sostituì progressivamente quello prevalentemente cerealicolo proprio dell'età moderna. Anche laddove i soli cereali riuscivano a soddisfare il fabbisogno quotidiano, alla lunga si rivelavano un alimento troppo unilaterale per non dar luogo, malgrado l'assuefazione, a fenomeni di carenza di proteine. In ogni caso, il consumo della carne appare in declino dall'inizio del Cinquecento in poi; e i macellai «fan parlare sempre meno di sé i cronisti cittadini: la loro clientela tende a restringersi, il loro numero a calare».

Questo naturalmente non significa che non si mangiasse più carne, quanto piuttosto che tale alimento divenne sempre più raro sulle tavole della maggior parte della popolazione, sia nelle campagne che nelle città. Anzi, a dispetto di questo minor consumo, proprio in Italia si affermava precocemente, e con maggiore intensità che nel resto d'Europa, il gusto delle carni bovine e in particolare del vitello, «carne delicata, sapore fine», carne perfetta insomma. Tanto che la passione per il vitello (ma preferibilmente vitella), come è stato detto, è tutta italiana. Nei secoli dell'età moderna, però, manzo e vitella rimangono carne di élite, che compare assai di rado sulle mense di contadini e artigiani.

A regolare il consumo di un alimento così importante, ma anche così scarso, era intervenuto da tempo il legislatore. In Toscana, per quattro mesi dell'anno, era vietato l'uso delle carni bovine e nel rimanente dell'anno solo le «persone comode» se ne cibavano. Anche la Chiesa, con i suoi precetti, contribuiva fortemente a limitarne i consumi, soprattutto dei ceti popolari: ancora per tutto l'Ottocento i giorni di magro erano tre la settimana. Il governo della Reggenza lorenese (come è noto, il primo granduca Asburgo-Lorena, Francesco Stefano marito di Maria Teresa d'Austria, non si stabilì mai a Firenze e governò la Toscana da Vienna attraverso un Consiglio di Reggenza) adottò alcuni provvedimenti tendenti a favorire i consumi di questo genere anche tra i ceti popolari. Come ricorda Giuseppe Conti, un notevole «sollevio alla derelitta popolazione» fu dato, sotto questo profilo, dall'apertura della macelleria in Mercato Vecchio (13 maggio 1738), detta volgarmente la «Malacarne». L'anno seguente venne adottata una nuova «savvia misura» a vantaggio dei poveri, per la vendita «della carne di vitella, di cui vi era qualche scarsità». Siccome, spiega il Conti, alle «Case benestanti e ai Monasteri», i macellai vendevano la carne, uno o due quattrini meno che agli altri, «ed i poveri la dovevano pagare a tutto rigore perché ne levavano piccoli tagli», con l'ordine del 26 agosto 1739 fu intimato ai «signori macellari», che fosse venduta a tutti allo stesso prezzo, più basso di un quattrino, «come i macellari vendevano volontariamente alle Case comode e ai monasteri, sotto pena dell'arbitrio più rigoroso, e stava loro bene – aggiunge malignamente il Conti – da potere estendersi ai tratti di fune, ed altre pene afflittive di corpo». In realtà, nonostante questi espedienti peraltro circoscritti alla sola capitale i consumi popolari di carne rimasero ancora a lungo piuttosto bassi e limitati ai tagli meno pregiati. Secondo i dati del censimento del 1767 (due anni dopo l'arrivo del nuovo granduca, Pietro Leopoldo), Firenze aveva una popolazione di 78.635 persone (37.441 maschi e 41.194 femmine) suddivise in 18.916 famiglie, nelle quali erano compresi 96 fra conventi e luoghi pii. Le case erano in numero di 8.613, delle quali 180 erano vuote. La popolazione attiva, cioè fornita di una qualche occupazione, era valutata in 47.662

individui (pari al 60,6%), compresi gli ecclesiastici; e se si consideravano come tali 1.391 fra sacerdoti e chierici, osserva il Conti, «era alquanto esagerato il comprendervi anche 917 frati e 2.134 monache! La loro era un'occupazione molto relativa!».

Proprio per quel periodo (1762-1768) disponiamo di alcuni dati sulla consistenza del bestiame bovino e sul consumo del medesimo nello Stato Fiorentino (mancano quelli relativi allo Stato Nuovo, cioè il Senese e le Maremme), che confermano in buona sostanza la persistenza di bassi consumi di carne vaccina tra la popolazione urbana (e ancora più bassi tra quella rurale!). Secondo le cifre fornite dal Magistrato della Grascia per gli anni 1762-1768 (periodo che coincide appunto con l'avvento al trono del giovane granduca lorenesse), nel territorio dello «Stato Fiorentino» erano presenti poco meno di 200.000 animali bovini. Di questi, l'80% circa era bestiame da lavoro e solo un 20% era destinato al macello. Anche se parziali questi dati sono comunque molto significativi: l'uso di bovini per scopo alimentare appare decisamente basso, mantenendosi intorno al 12-14% del totale.

Il rapporto tra numero complessivo dei bovini e consumi annuali non fa che confermare la scarsa presenza di questo tipo di carne nell'alimentazione dei toscani: se infatti nel 1762 nello Stato Fiorentino si erano macellati 24.749 capi (tra bovi, vacche, vitelli e vitelle, bufali) pari al 13,6% del totale, nel 1768 tale rapporto appare pressoché invariato: ad una diminuzione in termini assoluti di 4.462 capi macellati corrisponde infatti solo un lieve calo in termini percentuali (- 0,5%).

Focalizzando l'obiettivo su Firenze e il suo contado (comunità del Galluzzo, Sesto e Fiesole) possiamo verificare (sempre nel periodo 1762-1768) come il consumo annuo della capitale sia abbastanza stabile, aggirandosi attorno al 70% del totale (con l'unica eccezione del 1768, quando la carne consumata a Firenze scende bruscamente al 51,5%, conseguenza probabilmente della crisi del settore manifatturiero cittadino e della terribile carestia che aveva colpito la Toscana in quegli anni).

Nel corso degli anni Settanta, nell'ambito della sua politica liberistica in campo economico e commerciale, Pietro Leopoldo prese alcuni provvedimenti con il chiaro intento di promuovere lo sviluppo del patrimonio zootecnico toscano, data la sua «intima connessione con l'agricoltura», ma anche di incrementare i consumi di carne tra la popolazione. Così, nella notifica che riguardava gli appalti del «Sigillo ed aumento delle Carni del Contado e Distretto di Firenze» (emanata il primo luglio del 1777), si concedeva un primo margine di libertà in un settore fino ad allora fortemente vincolato:

Della predetta libertà dovranno godere anche gl'Osti, Bottegai, e Pizzicagnoli rispetto alle Carni fresche solamente, che potranno provvedere per uso delle Osterie, e Botteghe ove loro piacerà; ma quanto alle carni salate, e da salarsi, dovranno provvedersene dal Macellaro, o Appaltatore del rispettivo Circondario, a forma degli Ordini veglianti.

A queste prime timide aperture sarebbe seguito l'anno seguente l'editto dell'11 aprile, nel quale veniva attuata una ampia liberalizzazione e una sostanziale defiscalizzazione del commercio del bestiame: a partire dal successivo primo settembre, infatti, venivano soppresse tutte «le Gabelle e Dazj tanto Regi che Comunitativi» a cui era stato soggetto fino a quel momento il bestiame «d'ogni specie» per l'importazione, l'esportazione, o il transito attraverso qualunque «Luogo o Territorio dei Nostri Stati», con l'eccezione però delle gabelle e degli altri diritti che si riscuotevano sugli animali introdotti «per macellarsi nelle Città di Firenze, Siena, Pisa, Livorno, Pistoja, ed Arezzo».

Rimanevano ad ogni modo in vigore alcuni vincoli relativi al sistema degli appalti; per

quanto anche qui si cercasse di rendere più flessibile la normativa, come si deduce dalla notificazione del 3 agosto di quello stesso anno. In essa si lasciava maggior libertà a osti, bottegai e pizzicagnoli di provvedersi di qualunque tipo di carne fresca (anche di maiale) ma solo per il loro consumo familiare presso «quel pubblico macello ove crederanno di trovare il loro maggior vantaggio» (per pubblico macello qui si deve intendere il macellaio appaltatore in un dato circondario, autorizzato alla macellazione). Solo agli osti era permesso di far provvista di carni fresche anche «per rivenderle, cotte che sieno, ai Ricorrenti alle loro Osterie». Ma, per quanto riguardava le carni di maiale (salate, o da salarsi) tutti questi esercenti dovevano continuare, come in passato, a provvedersene presso l'appaltatore nel cui circondario si trovavano le loro botteghe.

I provvedimenti di stampo liberistico adottati da Pietro Leopoldo fin dai suoi primi anni di governo, contrariamente alle attese, non provocarono un aumento del bestiame nel Granducato e tanto meno dunque un incremento dei consumi di carne. Dopo la sua partenza per Vienna (1790) dove assunse il titolo imperiale, il suo successore (il figlio Ferdinando III), in conseguenza sia delle forti pressioni interne sia delle difficoltà commerciali determinate dallo scoppio della guerra nella primavera del 1792 tra la Francia rivoluzionaria e le maggiori potenze europee, abolì gradatamente la libertà di commercio: nell'ottobre di quello stesso anno proibiva l'esportazione di tutti i generi panizzabili:

Dal giorno della pubblicazione della presente Legge resterà proibita l'Estrazione dal Territorio così detto riunito dei Grani, Biade, Legumi, Castagne fresche, e secche, e loro rispettive Farine sino a tanto che le presenti circostanze interne del Nostro Stato, e l'esterne degli Stati Limitrofi, e le circostanze generali d'Europa tanto Politiche, che Commerciali non saranno cangiate.

Il divieto di esportazione veniva esteso alcuni mesi più tardi al bestiame. Il Motuproprio del 27 Giugno 1793 proibiva, infatti, «l'estrazione dal Granducato fino a nuov'ordine» di bestie bovine e bufaline, di ovini, caprini e suini, come pure della carne macellata, salata, lardi, lardoni e così via. Disposizioni a parte riguardavano Livorno, così come era stato fatto nel decreto del 1792, in considerazione della sua speciale condizione di porto franco, autorizzando il governatore della città a dare il permesso «ai Capitani, e Padroni di Bastimenti ancorati nel Porto» di procurarsi la carne fresca, «per loro uso giornaliero, e del loro equipaggio» presso i macellari di quella Città.

Queste pesanti restrizioni vennero così ad aggiungersi ai molti ostacoli che frenavano lo sviluppo del patrimonio zootecnico toscano e contribuirono a comprimere ulteriormente il già basso livello dei consumi di carne e di latticini. I dati, sia pure molto parziali, del primo Ottocento non modificano infatti il quadro appena tracciato per la seconda metà del Settecento; e anche in seguito, le cose non cambiarono granché, se è vero che poco dopo l'Unità d'Italia c'era chi sosteneva, come ad esempio Augusto Tebaldi (1865), che la carne era di recente introduzione nella dieta popolare fiorentina. Certamente, come già detto, non era molto presente nella alimentazione popolare: da un'inchiesta sulle condizioni igieniche e sanitarie a Firenze, del 1885, apprendiamo infatti che «la classe operaia e povera mangia pochissimo la carne fresca di bove, di agnello e di castrato o majale, forse una volta alla settimana. I pesci salati, la carne salata e insaccata forma spesso il loro alimento».

Riprendendo i dati offerti da Stuart Woolf per la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento (1881-1914) il consumo annuo di carne vaccina a Firenze (sempre almeno due terzi di tutta la carne consumata in Toscana) avrebbe oscillato, con tendenza ad un certo

umento, attorno ai 39 kg. in media per abitante. Certo, molto di più dei 17-18 kg. pro-capite registrati a Pisa e a Livorno all'inizio del Settecento, ma ancora piuttosto basso se confrontato con i maggiori centri dell'Italia settentrionale e con gli standards europei dell'epoca. Per buona parte dell'Ottocento, insomma, la maggior parte dei fiorentini per i propri consumi di carne aveva continuato a rivolgersi alle cosiddette botteghe della «mala carne».

Nel parlare fiorentino si dava il nome di malacarne «alla carne di vacca o vitella fuori di denti, che abbia servito per razza e per latte, a quella di toro o vitello non castrato che abbia fatto il mestiere, e a quella di capra, di pecora e di becco macellati sani. È anche di mala carne la bestia macellata in istato di malattia, e quella morta per caso repentino o di soprapparto».

Come abbiamo visto, la nuova dinastia lorenesse aveva cercato di favorire il consumo popolare di carne bovina mediante l'apertura di botteghe specializzate per la macellazione e lo smercio di questo tipo meno pregiato di carni. Queste macellerie venivano concesse in «privativa» a conduttori per un determinato canone annuo. Abolita da Pietro Leopoldo, tale privativa fu reintrodotta con il Motuproprio del 12 Marzo 1793, nell'ambito del processo di smantellamento del sistema liberistico leopoldino, avviato con le leggi annonarie emanate l'anno precedente: a partire dalla vicina Pasqua di Resurrezione, recitava la notificazione, «sarà ristabilita nella Città di Firenze la Privativa della Macellazione, e Vendita delle Male Carni di Vacche, di Tori, Bufale, Capre, Pecore, e Troje in quattro Siti, che senza alcun pagamento di Tassa, o Canone saranno a tale effetto destinati nei Quartieri dei due Commissariati di Levante, e di Ponente».

Vediamo dunque in sintesi come venne riorganizzato questo comparto così importante per l'alimentazione popolare: in primo luogo veniva stabilito il calendario della macellazione e dello smercio, che andava ogni anno dal giorno di Pasqua fino a tutto il Carnevale successivo. I quattro «Siti di Macello» previsti dovevano essere concessi mediante asta pubblica da tenersi «nella Quadragesima di ciascun Anno nel Salone della Magistratura Civica della Città di Firenze». La concessione per essere valida doveva avere l'approvazione del presidente delle Vettovaglie e l'impegno da parte di chi l'otteneva a «vendere ciascuna specie delle enunciate Carni al Pubblico per il minor prezzo, quale non potrà nel corso dell'Anno aumentarsi per qualsivoglia titolo o causa».

I conduttori erano obbligati a tenere le botteghe sempre ben provviste di «carni sane delle indicate specie» e a «dare idoneo Mallevadore nelle solite forme». Dure sanzioni (risarcimento dei danni, multe e interdizione dall'esercizio del mestiere) erano previste per coloro nelle cui botteghe fossero state trovate «carni mal sane, ed infette»; ai conduttori delle botteghe di malacarne era inoltre fatto espresso divieto di fare «Società o Compagnia con alcun Macellaro di buona Carne, né con esso contrattare in alcuna forma, né trafficare Carni di veruna sorta sotto le pene di Scudi venti» di multa e la successiva inabilitazione perpetua a tale esercizio. Per non mettere a repentaglio la vita e la salute delle persone erano poi obbligati «d'introdurre in Firenze solamente all'aperta delle Porte il Bestiame Vaccino, e Bufalino che vorranno macellare, con mandare Gente avanti per avvisare quelli che si trovassero nelle Strade del passo del suddetto Bestiame». I conduttori dei «siti», infine, dovevano far marchiare a loro spese tutte le bestie che «macelleranno prima di spezzarle», dai «Ministri» designati dal Presidente delle Vettovaglie.

L'anno seguente tali disposizioni furono parzialmente modificate. Nella notificazione (14 marzo 1794) con la quale il Presidente delle Vettovaglie fissava la data per l'incanto «riguardante la ripristinata Privativa della macellazione, e vendita della Mala Carne a

sollievo, e comodo della classe povera», i «Siti stabiliti per l'esito di dette carni» venivano ridotti a due soltanto: il primo ubicato in Mercato Vecchio «ove vi è l'Ammazzatoio» e l'altro nel nuovo Mercato di San Piero «da servire unicamente per la rivendita». Le altre modifiche prevedevano soprattutto ulteriori obblighi per i conduttori: oltre alle spese già previste, dovevano essere a loro carico anche quelle del salario per il bollatore, stabilito «a ragione di Scudi tre il mese per durante la Conduzione», e quelle per la manutenzione del marchio di ferro che serviva per il bollo. In ultimo, a maggior tutela dell'ordine pubblico, erano obbligati di introdurre in città le vacche e «bufale salvatiche» che avessero voluto macellare «legate sopra dei carretti in che ora gli faccia comodo».

A vigilare sulla qualità e salubrità delle carni esposte in vendita era preposto l'Ufficio di Sanità, per conto del quale alcuni medici-veterinari effettuavano delle perizie. Riporto di seguito alcuni esempi di visite compiute dal noto medico «fisico fiscale», Giovanni Targioni Tozzetti. Nel gennaio del 1778 per incarico degli Ufficiali di Sanità egli effettua una perizia sulla carne di un vitello macellato in un podere del duca Salviati al Ponte alla Badia, per verificare se fosse commerciabile o no. Recatosi dunque sul luogo, il fattore del duca, Anton Domenico Trambusti, gli aveva fatto vedere «un vitello scorticato, vuotato delle interiora, e spaccato in due parti per lo lungo, e separatamente la di lui testa, la lingua, il cuore, il polmone, ed il fegato». «Ho osservato diligentemente detta carne, – si legge nella sua relazione – e non vi avendo trovato vizi, o contrassegni di lesioni morbose, ma solamente di non tanta buona apparenza, come suol avere la carne macellata secondo le regole, subito che sia morto l'animale, tanto più che è stata trasportata di lontano con treggia, ho creduto che ella possa smerciarsi per alimento umano, senza timore che possa nuocere alla salute di chi se ne serva per cibo. Laonde prevalendomi della facoltà accordatami, ho detto al fattor Trambusti che procacci di smerciare essa carne prontamente, perché essendo morto il vitello tre giorni fa, nella corrente costituzione sciroccale non si putrefaccia». Alcuni mesi più tardi (26 marzo) Targioni Tozzetti si reca nei pressi del Canto alle Macine nella stalla di un lattaio, Filippo Donati ove erano decedute due «vacche mongane da frutto». Dopo attento esame delle due carcasse, stilava un attestato nel quale dichiarava di non aver trovato «alcun vizio morboso in essi cadaveri e nei loro visceri, e neppure in una vitellina, colla quale tuttora nell'utero è morta una di esse vacche; laonde giudico e credo secondo la mia perizia e coscienza, che la malattia delle medesime due vacche sia stata l'aver mangiato troppo, il che chiamasi ventrina; tanto più che vi è nella medesima stalla un'altra vacca ancor'essa gravida, ed attualmente molto gonfia, senza poter evacuare, e minacciante di morire, ed una pure similmente malata, che per buona fortuna non essendo gravida, è meno gonfia, e forse scamperà la morte. Perciò non essendo stata malattia che offenda i solidi o vizi i liquidi quella che hanno sofferto esse due vacche e che soffrono le altre due, giudico e credo che se ne possa permettere lo smercio della carne, senza timore che sia per risultarne alcun pregiudizio a chi l'usi per cibo».

Durante il Regno d'Etruria (1801-1807) «l'Appalto della Malacarne» venne soppresso e di conseguenza chiunque poteva ottenere il permesso di macellare e smerciare quel genere di prodotti, «dovendo però – precisava il legislatore - restare affisso alle dette Botteghe un cartello denotante tal vendita» (20 Marzo 1805). Negli anni seguenti, soprattutto dopo la Restaurazione, per ottenere un aumento dei consumi popolari, non erano mancate proposte di diffondere nei quartieri poveri delle «basse macellerie» per vendere le carni di animali morti per cadute, incidenti o malattie non infettive, di moltiplicare insomma le rivendite di malacarne.

Negli anni successivi all'Unità d'Italia, come spiegava il sindaco di Firenze, la carne di

seconda qualità, le parti meno pregiate, «ciò che comunemente dicesi frattaglie, vendevansi al mercato della pescheria, che li rivendeva alla gente più povera» al prezzo di Lire 1,16 al kg., circa un quarto meno della carne bovina di prima scelta. Nei quartieri popolari, come San Frediano, si mangiavano soprattutto gli avanzi di animali lavorati, le zampe e le trippe, che costavano meno della metà della carne di manzo. «Della vacca magra, la lingua e la zampa», secondo il detto toscano. La varietà stessa dei nomi dei venditori e dei pezzi di carne di scarto già di per sé ci fa chiaramente intendere il tipo di carne che mangiava il popolino di Firenze: dal malacarnaio al frattagliaio o testaio (venditore di «guancia di testa, animellata, ninfoli, gozzo, pasto o paracore», dal trippaio all'ambulante strascino, dalle lonze alla lingua «alla scarlatta», ai roventini, migliacciuoli, sanguinacci, covaccini e mallegato di maiale, fino alle parature (pezzi insanguinati del collo del manzo) per fare il sugo. In città, come in campagna, ha scritto Stuart Woolf, la carne occupa tanto spazio nei pensieri della gente proprio a causa della sua carenza materiale, che fa da contraltare ad un immaginario riccamente descritto nei detti popolari del mondo di bengodi. Forse solo il pane può farle concorrenza, ma in questo caso il contesto è prevalentemente campagnolo.

Era probabilmente legato a questa parsimonia nel consumo delle carni l'uso intensivo di ogni parte dell'animale macellato e la particolare predilezione dei fiorentini per le frattaglie. A conferma di questa inclinazione l'«Osservatore» (periodico ottocentesco) citava due aneddoti riguardanti il fiorentino Marsilio Strozzi, che aveva introdotto questa «pratica» alimentare a Bologna, ed un imprecisato cuoco fiorentino «che fece la prima volta mangiare i granelli – cioè i testicoli della bestia – a Stefano Battori Re di Pollonia, al quale tanto piacquerò». Del resto anche alcuni letterati del '700 (ad esempio il Canonico Lorenzo Panciatichi, autore di una Cicalata in lode della Padella e della Frittura) attestano la particolare predilezione dei fiorentini e addirittura la moda, «di cucinare certe sorte di rigaglie, che prima si bandivano dalle Cucine, come tuttora fanno alcuni popoli di là dai monti».

In questo contesto, quindi, l'uso e l'apprezzamento delle interiora e delle frattaglie non era una prerogativa esclusiva della cucina popolare ma era un gusto diffuso in ogni strato sociale, perfino in quelli più elevati, come dimostrano le numerose opere di cucina e i ricettari pubblicati tra Sette e Ottocento, compreso il testo più famoso nella storia della cucina italiana, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di Pellegrino Artusi.

Fonti documentarie

Archivio di Stato di Firenze (Fondi: Scrittoio delle Possessioni Granducali; Segreteria di Finanze anteriore al 1788, Imperiale e Real Corte; Podesteria di Sesto e Fiesole; Prefettura dell'Arno; Ufficiali poi Magistrato della Grascia; Congregazione dell'Annona; Presidente delle Vettovaglie).

Archives Nationales de Paris (Fondi: Subsistances; Agriculture; Commerce et Industrie; Statistique).

Raccolta di leggi e bandi del Granducato di Toscana, 1532 – 1861 (Comprende le raccolte: “Legislazione toscana raccolta e illustrata dal dottore Lorenzo Cantini, Firenze, 1800-1808”; “Bandi e ordini da osservarsi nel Granducato di Toscana, stampati in Firenze e pubblicati dal dì XII luglio MDCCXXXVII a tutto il mese di dicembre dell'anno MDDXXXVI raccolti in un codice coll'ordine successivo de' tempi e sommario de' medesimi disposto con ordine alfabetico di materie, e di tribunali, in Firenze nella Stamperia imperiale, 1747”; “Bollettini delle Leggi

dell'Impero Francese"; "Leggi del Granducato di Toscana"; "Proclami, Decreti, Notificazioni e Circolari da osservarsi nel Granducato di Toscana"; "Atti del Governo Provvisorio Toscano"; "Leggi e bandi" ecc.

Nota bibliografica

L. Dal Pane, *Storia del lavoro in Italia. Dagli inizi del secolo XVIII al 1815*, Milano, Giuffrè, 1958

M. Berengo, *L'Europa delle città. Il volto della società urbana europea tra Medioevo e Età moderna*, Torino, Einaudi, 1999

A. Capatti - M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari, Laterza, 1999

M. Fanti, *I Macellai Bolognesi. Mestiere, politica e vita civile nella storia di una categoria attraverso i secoli*, Bologna, Poligrafici Luigi Parma, 1980

S.J. Woolf, *Come e che cosa mangiavano i fiorentini cent'anni fa? Sulle tracce dell'alimentazione popolare*, in «Ricerche Storiche», a. XXVIII, n. 3, 1998

A. Santini, *La grande bistecca. Storia della razza chianina, dei suoi nemici in Italia, dei suoi trionfi all'estero*, Pisa, Maria Pacini Fazzi editore, 1999

A. Zagli, F. Mineccia, A. Giuntini, "Maladetti Beccari". *Storia dei macellai fiorentini dal Cinquecento al Duemila*, Firenze, Polistampa, 2000

F. Mineccia, A. Zagli (a cura di), *L'Europa della carne. Storia e cultura di mercati e macellai*, Firenze, Polistampa, 2003

J. Dickie, *Con gusto. Storia degli italiani tavola*, Roma-Bari, Laterza, 2017 [London, Hodder & Stoughton, 2007]

G. Targioni Tozzetti, *Relazioni forensi. Ambiente, igiene e sanità nella Firenze dei Lorena*, a cura di S. Pelle, Firenze, Casa Editrice Le Lettere, 1998

G. Gargioli, *Il parlare degli artigiani in Firenze. Dialoghi e altri scritti*, Firenze, Sansoni, 1876

G. Conti, *Firenze vecchia*, Firenze, Libreria editrice Felice Paggi, 1899 [rist. anast. Firenze, Giunti-Marzocco, 1984]

G. Conti, *Firenze dopo i Medici*, Firenze, Bemporad, 1921 [rist. anast. Firenze, Giunti-Marzocco, 1984]

P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Introduzione e note di P. Camporesi, Torino, Einaudi, 1970

