

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II
DIPARTIMENTO DI ANALISI DEI PROCESSI ELPT
SEZIONE SCIENZE GEOGRAFICHE

SCRITTI

in onore di

CARMELO FORMICA

a cura di
NICOLINO CASTIELLO

SEZIONE SCIENZE GEOGRAFICHE

NAPOLI – 2008

L'agroalimentare nel Regno delle Due Sicilie in una carta di Benedetto Marzolla

SIMONETTA CONTI *

Nell'immensa quantità di carte geografiche redatte dall'Ufficio Topografico del Regno di Napoli dalla sua fondazione sino alla dissoluzione del regno medesimo, spiccano, sia per qualità sia per originalità, un notevole numero di carte "a tema", da quella delle Reali Cacce del 1784 a firma di Giovanni Antonio Rizzi Zannoni a quella Idrografica della Sicilia Citeriore del 1832, sino a giungere alla Carta Itineraria delle Province meridionali d'Italia, iniziata verso la fine degli anni '40 del 1800 e terminata lo stesso anno dell'Unità, il 1861, indicante le tappe militari e i rilievi postali, e ancora in uso parecchi anni dopo l'unità d'Italia. Non è certamente il caso di riaprire la questione sull'identità del tematismo delle carte, argomento per altro esaurientemente trattato da Claudio Cerreti in un recente numero di *Geotema* (Cerreti, 2007).

Sicuramente uno degli autori più attivi in questa particolare categoria cartografica è stato Benedetto Marzolla, del quale ricordiamo tra le altre la "Carta indicante le strade di ferro, la navigazione interna della Francia, dell'Inghilterra, dei Paesi Bassi (1843) e la Carta della Telegrafia elettrica in Europa (1857)¹ (Valerio, 1983).

* Seconda Università di Napoli, Facoltà di Lettere e Filosofia

¹ Benedetto Marzolla nacque a Brindisi il 14 marzo 1801 e morì a Napoli il 10 maggio 1858. Può a ben diritto essere considerato uno dei maggiori cartografi della prima metà del XIX secolo anche se per troppo tempo la sua fama è rimasta racchiusa tra gli addetti al settore. Entrato da giovane, per volontà di Ferdinando Visconti, nell'Ufficio Topografico del Regno, continuò fino alla fine della sua vita a disegnare e redigere carte, che possono essere considerate tra le migliori del suo tempo. Una delle sue caratteristiche principali è quella di aver lavorato non solo sulla cartografia del Regno, ma di essersi cimentato anche in campo europeo ed extraeuropeo. A questo proposito è sufficiente citare le carte dell'America, quelle dell'Asia, del Polo Artico, dell'Australia occidentale, delle Province unite del Rio de la Plata, quelle relative agli avvenimenti politico-militari della penisola balcanica, della guerra russo-turca, e di quella di Crimea, come ci dimostra la carta degli Accampamenti, trinceramenti ed operazioni di assedio [...] nella parte sud di Sebastopoli, redatta nel 1855 alla scala 1:40.000. Il progetto, purtroppo, non è andato a buon fine per molteplici

La carta presa in esame in questo lavoro spicca tra le altre per originalità e a quel che mi consta è veramente un unicum nel panorama cartografico italiano della prima metà del XIX secolo (Valerio - Bellucci, 2001, p. 51). Si tratta di una splendida carta che Marzolla realizzò anche su seta, probabilmente per farne dono alle loro Maestà, e mette in rilievo quelli che erano i prodotti tipici del Regno delle Due Sicilie, nella parte continentale “al di qua del Faro”. Il Marzolla lavorò avendo come base i dati statistici fornitigli dal Ministero competente sull'Annona e ha lasciato un'importantissima informazione su come e dove si produceva sia che si trattasse di allevamento, agricoltura, pesca che di lavorazione delle materie prime.

La carta si inserisce molto bene nell'attività del suo autore compresa tra gli anni 1851 e 1858 (anno della morte). In particolare in questo periodo ebbe sempre più presenti le informazioni statistiche che concernevano il regno, dal momento che aveva avuto l'approvazione del re Ferdinando II per la pubblicazione di un grande dizionario geografico, storico, statistico del Regno delle Due Sicilie, dizionario che purtroppo non vide mai la luce, per molteplici motivi, tranne il primo saggio da lui composto per sottoporlo all'approvazione regale e che riguardava Brindisi, la sua terra natale.

Alcune di queste nozioni furono poi inserite nel suo Atlante regionale in 24 tavole pubblicato nel 1854, dal titolo «Descrizione del Regno delle Due Sicilie per Province, indicante la rispettiva circoscrizione civile, giudiziaria ed ecclesiastica, la popolazione assoluta e relativa a tutto il 1851 – le strade costrutte ed in costruzione a tutto il 1853, le linee telegrafiche, le dogane, il commercio, i prodotti naturali ed industriali, la condizione fisica e l'estensione, nonché un sunto storico di ciascuna Provincia. Eseguita in litografia per cura e sotto la direzione di Benedetto Marzolla, Napoli, 1854».

Dalla carta abbiamo una visione molto particolareggiata delle produzioni “naturali” del Regno, ma si notano anche i prodotti ricavati artigianalmente o industrialmente dalle materie prime.

Tra gli esempi più significativi, anche perché ormai non più esistenti, mi sembra il caso di parlare dell'esistenza lungo le coste tirreniche e ioniche di un buon numero di tonnare. La più settentrionale è posizionata al largo di Amalfi, seguita dalla quella compresa tra la foce del Sele e la Punta Licosa e già nel Giustiniani è riportata questa caratteristica: «La terza marina chiamato di Licosa dalla vicina isoletta di tal nome... In questa marina ci si fa una ricca pescagione di tonni non meno, che di ogn'altra sorta di pesce molto decantati sì per la loro grossezza sì per la squisitezza» (Giustiniani,

ci fattori tra i quali la difficoltà dell'opera, l'avvicinarsi della fine del regno e la prematura morte del Marzolla avvenuta il 10 maggio del 1858, alle vigilia della sua partenza per Gaeta, per mostrare al Re i primi saggi del suo catasto.

1797, t. I, p. 165). La terza è situata tra Pizzo e Tropea ed è riportata come tale anche dal Giustiniani (Giustiniani, 1804, t. VII, pp. 209 - 210), ed infine l'unica sullo Ionio era quella di Gallipoli. «...sono pregiati il tonno di Gallipoli, ...» (Marzolla, 1854, s.p.).

Dalla Carta appare evidente la ricchezza che il mare forniva in pescato ma anche per frutti di mare, come è dato vedere sia a Napoli che a Taranto che a Brindisi. Per ciò che riguarda la provincia di Calabria Ultra l'autore nota: «E' uno dei principali prodotti del mare, in Scilla, la gran pescagione del pesce spada in Luglio, Agosto e metà di settembre» (Marzolla, 1854, s.p.).

Provincia per provincia Marzolla elenca quelli che sono i principali prodotti. Forse l'elemento più importante dato dalla Carta non è tanto nelle materie prime fornite dalle varie province del regno, quanto invece il lavorato, anche perché sicuramente era la voce più importante per la nascente industrializzazione dello stato.

La voce preminente è secondo me quella che concerne l'industria pastaia che troviamo localizzata nella carta soprattutto lungo la costiera tirrenica, da Napoli sino ad Amalfi.

L'uso della pasta fresca e poi di quella secca d'altronde era particolarmente radicato nella capitale, tanto che i «maccaronari» costituivano una delle corporazioni più importanti della città, ma nel XVIII e nel XIX secolo la produzione si sparse per tutto il Regno, tanto che solo a Napoli e a Gragnano si contavano “81 macchine per manifatture di maccheroni e 28 macchine per molire i cereali” (ASN, fondo Ministero Agr. Ind. e Comm., fascio 484), ma anche a Torre Annunziata, a Ischia, a Rapolla, presso Melfi, a Bari, Molfetta, Barletta, Crotone, Cosenza e Catanzaro (ASN, fondo Ministero Agr. Ind. e Comm., fasci 240, 484). Ma il caso forse più anomalo è quello di Amalfi. Nel territorio di Amalfi infatti era assolutamente carente, per non dire assente, la coltivazione di grano, che quindi doveva venire da altre parti della provincia e del Regno. Si sa che all'industria molitoria e a quella della fabbricazione della pasta si dedicava il 6,77 % della popolazione amalfitana e la pasta di Amalfi era particolarmente famosa e conosciuta col nome di «Pasta della Costa». Come dice Assante: «in ciascuna fabbrica si richiedeva la presenza di almeno nove operai, che in media manifatturavano dagli otto ai nove quintali di pasta al giorno» (Assante, 1967, p. 40).

Altra voce di particolare importanza nella carta è quella dell'olio d'oliva. Lo si trova in quasi tutto il Regno sotto la voce “olio” e particolarmente in Abruzzo Citra, in Molise, in Terra di Lavoro, in Principato Ultra, in Principato Citra, in Terra di Bari, per l'Olio fino”. Anche nell'Atlante del 1854 così scrive per la Terra d'Otranto: «olio di uliva in gran quantità e

ricercatissimo dall'estero» così come per il Principato Citra: «...gli olij sono dolci e limpidi». La grande quantità e la buona qualità dell'olio prodotto fecero sì che nel 1844 fosse istituito un marchio DOC con un decreto che prescriveva la necessità di un certificato di origine per l'olio pugliese (De Crescenzo, 2002, p. 19).

Il vino lo troviamo diffuso in tutto il Mezzogiorno: «vini ricercati dalle vigne di Procida, Ischia, Capri e Somma, e più abbondanti se non ottimi per ogni dove... Il vino è di buona qualità, il più rinomato è quello del Cilento...vini, di cui i più rinomati sono il muscato di Trani, il zagarese di Bionto ed il vino bianco di Terlizzi...vino in gran copia (massima quella del Capo di S. Maria di Leuca e Brindisi e Lecce)... Il distretto di Palmi abbonda di vini. Nel distretto di Gerace i comuni che danno una maggiore quantità di vini sono Ardore, Bovalino e Gerace, ed in quest'ultimo si produce il vino Greco e la Lagrima. Nel distretto di Reggio si produce tanto vino quanto basta pel proprio comodo e si distingue per la qualità quello di Pelaro e di Villa San Giovanni... I vini abbondano in Ortona e fassene un traffico vantaggioso; sono però di qualità migliore quei di Chieti e Vasto e di altri comuni...» (Marzolla, 1854, s.p.).

Particolare importanza è data dal Marzolla alla fabbricazione della liquirizia sia in Calabria Ultra che in Abruzzo Ulteriore 1. Per la Calabria: «In S. Severina ed in Isola sonovi stabilimenti per estrarre il succo di regolizia» (Marzolla, 1854, s.p.) Gli stabilimenti più produttivi erano quelli di Altilia, San Lorenzo di Vallo e Isola. Quello di San Lorenzo contava 39 addetti. La liquirizia veniva esportata soprattutto in America e nel 1859 se ne erano esportate oltre 2.417 casse e come si legge negli archivi «era migliorata la raffinazione e cottura dei così detti brodi: si è giunto ad ottenere dalla radice il venti per cento di liquirizia compatta, fragile, lucida, quale debbe essere per qualificarsi come ottima» (ASN, Ministero Finanze, fasci 14097, 14108, 14109, 14114; fondo Ministero Agr. Ind. e Comm., fascio 516); per l'Abruzzo Ulteriore 1 sappiamo che erano fabbriche di liquirizia sia a Silvi che a Giulia e ad Atri «ha fabbrica di regolizia da cui se n'esportano circa 500 cantari l'anno» (Marzolla, 1854, s.p.).

Tra le varie manifatture vanno ricordate anche quelle delle confetture, principalmente quella di Sulmona per i confetti dei quali era particolarmente goloso anche Giacomo Leopardi (Ranieri, 1920, p. 46) e di Bari dove «vi sono fabbriche di rosolii squisiti e di confetture».

Molto reclamizzati sono anche i prodotti dell'allevamento, sia quello suino che quello ovino. Il primo all'epoca era particolarmente differenziato a seconda delle varie province del regno, in quanto venivano allevate le razze autoctone che, dopo l'Unità, per oltre un secolo sono state abbandonate

a favore di razze meno specializzate ma che fornivano una maggiore quantità di carne e solo negli ultimi anni da parte degli allevatori più scrupolosi si tenta un recupero delle razze originarie. Particolari sono le parole che concernono l'Abruzzo Ulteriore 2: «Si fanno per tutto ottimi prosciutti anche disossati nel Cicolano, ventri lattanti, salsicce fresche e secche, soppressate e mortadelle. Formano le ultime un capo di commercio in Amatrice²...vi si fa grande industria di neri e di ottimi salami che in abbondanza si esportano da per tutto»³ (Calabria Citeriore), altrettanto rinomati erano i salumi del Cilento (Principato Citeriore) e «salami di ottimo gusto, massime le salsicce, dette cervellate» (Principato Ulteriore).

Altrettanto importanti risultano sia nella carta del Marzolla che nella realtà i prodotti derivati dall'allevamento ovino. Nella carta appaiono i simboli rispettivamente del «cacio» e del «cacio cavallo» e tra i più famosi basta ricordare la mozzarella prodotta con il latte delle bufale allevate nel Casertano, nel Salernitano e in Capitanata: «...squisiti i formaggi ed altri latticini (Terra di Lavoro); ...i latticini sono ottimi, specialmente i formaggi di Eboli, detti provole, e che traggonsi dal latte di bufala (Principato Citeriore)...sono squisitissimi i formaggi ed altri latticini (Provincia di Basilicata) ...tra gli altri prodotti rurali si fanno formaggi di ottima qualità, particolarmente in Gravina (Terra di Bari)...i formaggi diversi ed altri latticini sono ottimi, particolarmente le così dette mozzarelle e ricotte schiantiche e marzotiche (Terra d'Otranto)...in Cotrone sono latticini di pregio ed in abbondanza (Calabria Ulteriore 2)...i migliori formaggi si manipolano nella contrada di Atri e ne' suoi dintorni (Abruzzo Ulteriore 1)» (Marzolla, 1854, s.p.). Tale doveva essere la qualità dei formaggi di Gravina che il Giustiniani così recita: «Una delle massime industrie è quella de' formaggi, che vi riescono a cagione de' buoni pascoli assai saporosi, e specialmente i cacicavalli, che fanno di una figura rotonda appellati 'melloni', o 'palloni', sono squisitissimi (Giustiniani, 1802, t. V, p. 110) ed infatti nella carta esattamente sopra Gravina troviamo il simbolo del Cacio Cavallo.

² Ancora oggi questo salume tipico della conca Amatriciana è smerciato particolarmente nella città di Roma ed è caratteristico del periodo della Pasqua. La razza autoctona era quella Abruzzese, di taglia piuttosto piccola e di mantello nero.

³ Si tratta della razza Nero Calabrese. Un tempo era presente in vaste zone della Calabria ed era distinta in diverse "varietà" locali (Reggitana, Cosentino, Oriese, Lagonegrese, Catanzarese Casalinga e altri). Tutti questi animali avevano in comune la produzione di carne magra ideale per la produzione dei tipici insaccati della zona. La consistenza attuale è molto ridotta. Fornisce tagli magri, mentre i prosciutti e le spalle sono di buona pezzatura. Come per molte razze "colorate autoctone" le caratteristiche principali sono la capacità di valorizzare alimenti poveri, la rusticità, adattabilità al pascolo.

Così, in Terra d'Otranto ed in Calabria Ultra 2 si vede il simbolo della produzione del miele, che evidentemente aveva in quelle province una produzione notevole.

La volontà di migliorare le razze da quelle equine alle bovine, così come le ovine e le suine, era un punto fisso nella politica agricola del Regno borbonico come è dato capire anche dalla fondazione del Sito Reale di Carditello, pensato da Ferdinando IV come un laboratorio di innovazione per l'agricoltura e per una maggiore specializzazione nell'allevamento bovino, oltre che bufalino. Nella biografia di Jakob Philipp Hackert, il pittore di corte dei primi due re della casa di Borbone, si legge: «Il re fece costruire Carditello..., è una grande casa di caccia, o meglio la si può chiamare un palazzo da caccia. Ci sono molte stalle, in parte per i cavalli, dato che vi è anche una monta, in parte per le mucche che erano più di duecento. Nella masseria annessa si faceva buon burro e formaggio parmigiano. All'interno vi era anche una panetteria che faceva il pane per gli operai, diversi altri edifici per l'agricoltura e gli appartamenti per quelli che abitavano sul posto...» (De Crescenzo, 2002, pp. 45 - 46).

In due sole province si vede un simbolo che denota come il Marzolla fosse al corrente delle produzioni, anche particolari, del Regno. Infatti, sia in Terra di Lavoro come in Terra di Bari, è disegnato un barattolo che indica, come da legenda, le olive conservate e ancora oggi nel circondario di Gaeta e di Itri e nella Puglia barese le olive vengono conservate in maniera particolare sì da dare un prodotto talmente particolare che, per ambedue, si è fatta richiesta dai produttori del marchio della DOP. Per quanto riguarda l'oliva di Gaeta, il Giustiniani già nel 1802 dichiara che era quella che vantava il maggior numero di contraffazioni: «Le olive sono polpose, e di ottimo sapore riescono in una concia particolare del luogo. Quindi i venditori in Napoli tutte le olive in concia le imbattano maliziosamente per Gaetane» (Giustiniani, t. V, 1802, p. 23).

Sicuramente molto ridotta o quasi nulla, rispetto al 1856, è la produzione del pescato d'acqua dolce, stante il degrado ambientale che purtroppo interessa i principali corsi d'acqua del mezzogiorno che invece vengono dichiarati pescosi dalla carta, quali il Liri-Garigliano, il Volturno, il Pescara, l'Ofanto, i laghi costieri di Puglia e quello del Fucino. Per il Garigliano le testimonianze così citano: «In tal fiume vi si pescano delle bellissime trutte, ed anche de' carpioni, *qui melioribus illis, quos Benacus lacus nutrit*, intromettendosi dal Fibreno. Produce ancora lo storione da' Greci detto *Silurus*. Pesce veramente in istima presso i golosi; ed io ne ho veduti taluni ben grandi pescarsi nel medesimo. Vi si pescano similmente nella sua foce in aprile, maggio e giugno, bellissimi gamberoni, ma son diversi dalle *Squille*, delle quali

dice Marziale che abbondava il nostro Liri, come anche delle locuste, cibandosene il goloso Apicio, trovandole più saporose di quelle di Smirne» (Giustiniani, parte II, t. II, 1816, pp. 17-18). Per il Fibreno si ha anche la testimonianza di un viaggiatore inglese della fine del XVIII secolo: «...Ho trascorso la mattina in una casa di campagna, appartenente al Duca d'Alvito, presso le sorgenti del fiume Fibreno, che abbonda delle più saporite trote che io abbia mai provate» (Colt Hoare, 2002, p. 26). Sempre la stessa fonte dichiara per il Volturno: «I pesci, che dà il Volturno, sono squami, cefali, spinole, lamprede, alose, anguille, storioni sino a 100 rotola di peso. In tutto il suo corso vi si fa buona pesca dagli abitanti de' paesi» (Giustiniani, parte II, t. III, 1816, p. 247), per il Pescara: «Vi si fa buona pesca di trote, capitoni, gamberi. Le sue acque sono potabili, ed infatti gli abitanti della città di Pescara ne fanno uso» (Giustiniani, parte II, t. III, 1816, p. 59) e per l'Ofanto: «In questo fiume in tempo di està vi si pescano eccellenti cefali, e saporose anguille. Mi si dice che verso la foce produce benanche degli storioni (Giustiniani, parte II, t. III, 1816, p. 51).

Differente è stata la sorte per ciò che riguarda la fauna ittica dei laghi di Lesina e di Varano, in quanto sia la costituzione del Parco del Gargano che l'essere stati posti sotto l'egida dell'Unesco li ha protetti con buona parte delle specie ittiche: «Quella, che inoggi si fa in tal lago (Lesina) è di eccellenti e grossi capitoni, la quale si riserva specialmente nel mese di dicembre... Un tempo si metteano in sale i pesci di questo lago e se ne percepiva guadagno... vi fu l'uso benanche di salare le uova de' cefali dette oatariche, bottarghe o bottariche, e si cercavano dappertutto... Oltre d' capitoni dà pure in abbondanza cefali e spigole, che talvolta giungono ad una grossezza mirabile...; E' incredibile la pesca, che si fa in questo lago (Varano) dalle popolazioni del circondario... la detta pesca è di capitoni, anguille, capomazzi, spigole, tinche, cefali, orate...» (Giustiniani, parte II, t. II, 1816, pp. 151-153; 175).

Un discorso a parte merita il lago del Fucino, quello che era il bacino lacustre più ampio dell'Italia peninsulare. Nella carta il Marzolla vi disegna pesci ed uccelli acquatici e queste le parole del Giustiniani: «Un tal lago è stato poi in tutti i tempi pescosissimo. Abbiamo memoria che i suoi pesci si metteano in sale, e si vendeano in diverse parti del Regno. Forse una tale usanza fu dimessa dopo l'introduzione de' baccalà, e degli stocchi, facendoci noi tributari ad altre nazioni per un cibo micidiale... Vi abbondano ancora diverse specie di uccelli, come mallarde, follache, anitre e cigni» (Giustiniani, parte II, t. II, 1816, p. 124). La gran quantità di pescato che si ricava dal lago la si ritrova nelle parole di alcuni viaggiatori che si avventurarono in Abruzzo in un periodo nel quale il viaggio al sud normalmente si

fermava in Campania o, al massimo, via mare raggiungeva la Sicilia. Keppel Craven nel suo *Viaggio attraverso l'Abruzzo* scrive: «Il lago di Fucino è rinomato per la qualità del pesce che produce, ma non per la varietà; essa consiste in barbi, anguille e tinche; i primi e le ultime hanno anche enorme grandezza» (Keppel Craven, 2001, p. 34) e una notazione anch'essa estremamente interessante la si ritrova in de Salis Marschlins: «Gli abitanti (di Avezzano) si occupano in maggior parte di agricoltura, coltivando a preferenza i mandorli e la vigna...» (de Salis Marschlins, 1999, p. 247).

Infine un'ultima notazione su un particolare tipo di cereale oggi non più presente nelle coltivazioni del mezzogiorno: il riso. La presenza dell'acqua, che è elemento principale nella coltura del riso, è stata però anche ragione prima dell'abbattimento di questa coltura nel Regno di Napoli, in quanto ritenuta causa prima della presenza della malaria nelle zone ove il riso veniva coltivato. Fino al secolo XVIII la coltura del riso era largamente praticata in alcune aree del Regno, dalla bassa valle del Garigliano, nell'area tra Torre Annunziata e Castellammare, in Abruzzo Citra e in Calabria Citra. La coltivazione del riso venne però proibita in molte aree con un'ordinanza emanata da Ferdinando I, in quanto venivano usate per la coltivazione vaste aree paludose. Nel basso Lazio nel comune di Castelforte ancora oggi alcune aree delle carte catastali recano il toponimo "Risiere" (Conti, 1984; 2005).

Alcune volte i resoconti dei viaggiatori integrano le nozioni che ci manda la carta, come per lo zafferano della conca dell'Aquila, riguardo al quale Keppel Craven nota: «...Queste terre una volta erano coltivate quasi esclusivamente a zafferano, il quale prodotto, tempo addietro, costituiva una delle principali e più lucrose esportazioni della provincia. La concorrenza di varie parti d'Europa e altre cause, molte delle quali locali hanno grandemente danneggiato questo ramo dell'agricoltura; tuttavia esso è ancora continuato nelle terre sassose dell'alta valle dell'Aquila, le quali, al contrario di quanto mi sarei atteso, sono molto più idonee per la crescita e per la qualità di quella pianta che i piatti e umidi prati presso il fiume (l'Aterno)» (Keppel Craven, 2001, p. 102). Ancora oggi la coltivazione dello zafferano, ristretta solo alla conca di Navelli, rappresenta un'importante realtà economica (D'Ascenzo, 2006, pp. 144-145).

Sicuramente questa carta, oltre alla sua indiscutibile importanza storica, potrebbe ben servire anche al Ministero per le Risorse Agricole e Forestali per una documentazione certa, in un periodo come quello attuale nel quale ogni realtà territoriale cerca di riportare in luce i propri prodotti e caratterizzarli con le denominazioni di DOP e DOC.

Bibliografia

- ASN, fondo Ministero Agr. Ind. e Comm., fasci 240, 484, 516.
 ASN, Ministero Finanze, fasci 14097, 14108, 14109, 14114.
 ASSANTE F., "La ricchezza di Amalfi nel Settecento", *Biblioteca degli Annali di Storia Economica e Sociale*, Napoli, Università Degli Studi di Napoli, n 11, 1967, pp. 136 – 142.
 BELLUCCI E. – VALERIO V., *Immagini della Terra dei Re. Cartografia, Vedute e Costumi della Basilicata*, ABITA S. (a cura di), Napoli, Paparo Editore, 2001, pag. 51.
 CERRETI C., "Cartografia a tema: le colonie", *Geotema* 27(2007), pp. 58-62.
 COLT HOARE R., *I miei diari di viaggio attraverso l'Abruzzo nella primavera del 1791*. Traduzione di Ilio Di Iorio, Cerchio, Adelmo Polla Editore, 2002.
 CONTI S., *Territorio e termini geografici dialettali nel Lazio*, Roma, CNR – Istituto di Geografia dell'Università di Roma "La Sapienza", 1984.
 CONTI S., "Alimentazione nell'Italia centro-meridionale nel secolo XIX", PALAGIANO C. - DE SANTIS G. (a cura di), *Geografia dell'alimentazione. Ottavo seminario di Geografia Medica (Roma, 16-18 dicembre 2004)*, Perugia 2005, pp. 91-99.
 D'ASCENZO A. "Il profumo dello zafferano di Navelli", CONTI S. (a cura di), *Profumi di terre lontane. L'Europa e le "cose nove". Atti del Convegno Internazionale di Studi (Portogruaro 24-26 settembre 2001)*, Genova, Brigati 2006, pp. 137-145.
 DE CRESCENZO G., *Le Industrie del Regno di Napoli*, Napoli, Grimaldi & C. Editori, 2002.
 D'ELIA C., *Bonifiche e Stato nel Mezzogiorno (1815-1860)*, Napoli, ESI, 1994.
 DE SALIS MARSCHLINS C.U., *Viaggio nel Regno di Napoli*, G. DONNO, (a cura di), s.t, s. c., Capone editore, 1999.
 GALANTI G., *Della descrizione geografica e politica delle Sicilie*, ASSANTE F.-. DEMARCO D. (a cura di), s.t., Napoli, s.e., 1969.
 GIUSTINIANI L., *Dizionario Geografico-Ragionato del Regno di Napoli a sua Maestà Ferdinando IV Re delle Due Sicilie, Napoli 1797-1816*. Voll. I-XIII, Ristampa anastatica, Bologna, A. Forni Editore, 1987.
 KEPPEL CRAVEN R., *Viaggio attraverso l'Abruzzo*. Traduzione di Ilio Di Iorio, Cerchio, Adelmo Polla Editore, 2001.
 MARZOLLA B., *Descrizione del Regno delle Due Sicilie per Province, indicante la rispettiva circoscrizione civile, giudiziaria ed ecclesiastica, la popolazione assoluta e relativa a tutto il 1851 – le strade costrutte ed in costruzione a tutto il 1853, le linee telegrafiche, le dogane, il commercio, i prodotti naturali ed industriali, la condizione fisica e*

l'estensione, nonché un sunto storico di ciascuna Provincia. Eseguita in litografia per cura e sotto la direzione di Benedetto Marzolla, Napoli, 1854.

RANIERI A., *Sette anni di sodalizio con Giacomo Leopardi*, Napoli, Licciardi, 1920.

VALERIO V., *Società, Uomini e Istituzioni cartografiche nel Mezzogiorno d'Italia*, Firenze, IGM 1983, pp. 569-575.