

Il commercio all'ingrosso dei prodotti caseari a Corsico tra '800 e '900: la Ditta Modesto Gallone

INDICE

Capitolo 1: Corsico nel contesto agricolo – caseario lombardo da metà Ottocento.

- 1.1 Corsico, dalle origini all'Unità d'Italia
- 1.2 Situazione agricola lombarda di metà Ottocento
- 1.3 Il distretto di Corsico
- 1.4 Luogo e soggetti del mestiere
- 1.5 Le casere di Corsico
- 1.6 L'esportazione lombarda di latticini

Capitolo 2: Il caso Ditta Modesto Gallone

- 2.1 L'esperienza dei negozianti in Corsico: i Trovati e i Gallone
- 2.2 Dalle origini all'attività di maggior successo
- 2.3 Analisi della sostanza ereditaria di Modesto Gallone
- 2.4 Continuazione dell'impresa dopo la morte di Modesto
- 2.5 Apporto dei Gallone per Corsico

CAPITOLO 1: CORSICO NEL CONTESTO AGRICOLO – CASEARIO DA META' OTTOCENTO

1. Corsico, dalle origini all'Unità d'Italia

Situato a circa quattro miglia dalla Porta Ticinese, Corsico ha le sue origini nel 1200. La storia di questo borgo è legata strettamente a quella di Milano e alla presenza del Naviglio Grande, canale di collegamento tra il Ticino e il capoluogo i cui lavori del tratto tra il comune di Abbiategrasso e Milano iniziarono nel 1259 ca. e coincisero con una prima fase di sviluppo e modifica territoriale del comune di Corsico. Qui sostò per due giorni il Carroccio nel 1274 e per una notte San Carlo Borromeo, che, rientrando da una visita pastorale sul lago Maggiore, trascorse morente le sue ultime ore in località Guardia di sotto. Durante la dominazione austriaca Corsico viene elevata a rango di sede distrettuale dall'Imperial Regia Amministrazione con uffici civili, politici e di polizia. Presentava oltre al Palazzo Comunale un ufficio postale, un ufficio sanitario, le carceri e una farmacia¹.

A seguito della prima fase di sviluppo legata alla presenza del Naviglio si rese necessario trovare il modo di conservare il latte munto perché la sua produzione divenne superiore al fabbisogno. Si iniziò quindi a produrre un formaggio di pasta dura che, stagionando, diventava più buono e di sapore più intenso. Il popolo gli diede il nome di "Grana" poiché la pasta era granulosa. Nacquero i primi caseifici per la produzione di questo formaggio che si distingueva per il gusto dolce e saporito, per le ricche proprietà nutritive e per l'ottima capacità di conservarsi per poi essere anche commercializzato. E' questo il formaggio che nei secoli successivi troviamo stipato nelle casere² diffuse nel distretto corsichese.

Per capire il legame del borgo corsichese con l'attività del settore caseario si possono considerare due importanti visite degli imperatori Austriaci: Giuseppe II, capita l'importanza di Corsico per il commercio di formaggio, pose una ricevitoria di finanza per

¹ "Corsico, dalle origini al 1950" pag. 10,11

² Vedi nel paragrafo 5

il dazio degli uscenti, per evitare che le merci dovessero entrare in dogana a Milano dove dovevano essere scaricate, daziate e trasportate nelle casere al di fuori del capoluogo. Nel periodo di visita a Milano compreso tra il 15 Gennaio e il 2 Marzo 1857 l'imperatore Francesco Giuseppe, accompagnato dalla consorte Elisabetta (Sissi), si fermò in Corsico, ad ulteriore testimonianza dell'importanza di questo borgo per il commercio di formaggio.

Già nella più antica mappa di Corsico, quella usata da San Carlo per le sue visite pastorali e datata 1566, troviamo alcune delle cascine (Travaglia, Robarello e Guardia di sotto) che per decenni saranno luogo di attività agricola e di fabbricazione del formaggio. La vocazione agricola di questo comune venne confermata dalla mappa Teresiana redatta nel 1722 e conclusa quarant'anni dopo con delle correzioni, dove però non emerge nulla riguardo la presenza di casere, ovvero i locali dove venivano fatte invecchiare le forme di formaggio. Certa è comunque la presenza in Corsico di luoghi dove i negozianti di Milano facevano invecchiare le loro forme di formaggio per qualche anno prima di venderle ed esportarle. Fu scelto Corsico non tanto per presunte migliori condizioni ambientali e climatiche, ma poiché le leggi di finanza austriache non permettevano la conservazione delle forme all'interno dei Corpi Santi. Un'altra ragione per cui presero avvio questi depositi è la presenza del Naviglio Grande, via di comunicazione alternativa alla strada sterrata che spesso diventava fangosa o comunque era scomoda per il trasporto della merce. A conferma di ciò il fatto che nei primi anni dell'800 il tratto di Naviglio adiacente alla via principale del comune venne raddrizzato in modo tale da creare l'attuale Piazza del Ponte: luogo in cui poter caricare e scaricare le barche con le merci da e per Milano.

Nel 1861 Corsico si presenta all'Italia Unita con un'economia che ha ancora una base prevalentemente agricola e zootecnica, mentre iniziano a svilupparsi le prime aziende casearie. Tra la fine dell'800 e gli inizi del '900 tra le famiglie di casari troviamo i Gallone, i Danelli, i Perico, i Porotti, i Pozzi, i Salterio; tra quelle dei grossi fittavoli e massari troviamo i Campiglio, i Galbiati, i Mercalli e gli Osnaghi. Sono queste le famiglie che hanno in mano le leve dell'economia e delle politiche locali, mentre la maggior parte della popolazione è costituita da proletariato agricolo, braccianti e salariati. Nel 1863 gli

iscritti alle liste elettorali (iscrizione per censo) erano solo 21 su una popolazione di 1600 anime (con i confini dell'epoca, superiori a quelli attuali)³.

2. Situazione agricola lombarda di metà Ottocento⁴

Per capire la situazione agricola, economica e sociale di Corsico bisogna togliere per un momento l'attenzione specificatamente da tale comune e allargare la visuale alla situazione agricola lombarda negli anni '50 del XIX secolo: per quanto riguarda le zone montane si praticava l'allevamento di bestiame bovino e il processo di produzione di latticini restava solo teorico. Troppo limitati erano anche i tentativi dei malghesi delle Prealpi Orobiche e delle valli bresciane dediti alle transumanze. Nelle zone collinari e di pianura non irrigata, data la scarsa fertilità della terra e la siccità, si preferiva l'allevamento del baco e del gelso rispetto alla coltura di prati foraggi. Nella parte di pianura prevalentemente irrigua la situazione agricola era disomogenea: nel bresciano, bergamasco, cremonese e mantovano le risorse idriche erano scarse, i terreni venivano coltivati a prato solo per un quarto e la produzione annuale di cereali e bozzoli superava di molto quella di formaggio e burro. Diversa è la situazione nel basso Milanese, nel Pavese e nel Lodigiano dove grazie all'irrigazione si riusciva ad avere una produzione di foraggio tale da mantenere numerose mandrie di bergamine che fornivano buon latte per le forme di grana.

L'andamento della seconda metà dell'800 vede una crescita delle superfici che potevano godere del beneficio dell'irrigazione, grazie a un articolato sistema di canali, chiuse e fontanili sorgivi che non facevano mai mancare l'acqua in nessuna stagione dell'anno. Grazie a ciò era possibile aumentare la quota di terreno destinata a prato stabile, incrementare quindi la disponibilità di foraggio con cui poter mantenere un numero di vacche più elevato. Nelle zone di montagna l'attività agricola rimase incentrata su aziende famigliari, le superfici destinate a prato erano pochissime, mentre i pascoli alpini venivano gestiti in modo irrazionale, trovandosi spesso in situazione di sovraccarico.

³ "Corsico, dalle origini al 1950"

⁴ Per quanto riguarda questo paragrafo si fa riferimento principalmente a C. BESANA, "Tra agricoltura e industria. Il settore caseario nella Lombardia dell'Ottocento" ed. Vita e Pensiero, Milano, 2012

(Eccezioni positive sono la Valsassina, Valbrenbana e Valcamonica dove gli operatori riuscivano a collaborare con soggetti presenti in pianura). Nelle zone collinari o di pianura asciutta, la preoccupazione del ceto proprietario era quella di ridar vita al settore gelsibachicolo, mentre la produzione di foraggio, l'allevamento del bestiame e le attività di lavorazione del latte rimasero costanti e destinate al mero sostenimento per la vita dei contadini. A differenza delle zone montuose e di quelle collinari, nella bassa pianura si ebbe un periodo importante di trasformazione del settore agricolo-caseario. Tra il 1860 e il 1880 si ebbe una significativa estensione della coltivazione di piante da foraggio a discapito dei cereali, nel Lodigiano si coltivavano a prato i quattro settimi della superficie in rotazione e i prati venivano falciati quattro volte all'anno. Nella Lomellina e nel basso Milanese, soprattutto nella periferia meridionale del comune di Milano, cresceva l'interesse per la marcita: in breve periodo le superfici interessate da questa coltura raddoppiarono, sottolineando la crescente attenzione per la produzione di latte. Questi terreni, irrigati e allagati anche di inverno da alti flussi di acqua, tagliati sei o sette volte l'anno, producevano una maggior quantità di foraggio destinato al mantenimento delle vacche da latte. L'indubitabile aumento della produzione di foraggio era collegato a una crescita del numero delle bovine da latte: dalle 250.000 vacche da latte presenti in Lombardia nel 1854 si passò alle 346.510 nel 1869 e alle 463.206 nel 1881. Nel periodo compreso tra gli anni '60 e i primi anni '90 si verificò una indubbia crescita delle produzioni foraggere nella parte meridionale della pianura lombarda e un incremento del patrimonio bovino. Tra l'Unità di Italia e il primo manifestarsi della crisi agraria, in presenza di condizioni di mercato assai favorevoli per i latticini e per il riso, i sistemi agricoli da lungo tempo sperimentati nel quadrilatero del latte⁵ non solo si consolidarono là dove erano presenti, ma si estesero nella pianura compresa tra il Ticino e la Sesia e in quella racchiusa tra l'Adda e l'Oglio. A partire dai primi anni '80 si manifestarono anche in Lombardia gli effetti della crisi agraria internazionale, provocata dall'afflusso sui mercati europei di cereali e di altre derrate, provenienti da oltreoceano: si verificò una caduta dei prezzi di tutti i prodotti agricoli. Le risposte a questa crisi variarono in base alle zone geografiche: le zone montuose videro una emigrazione permanente, le zone

⁵ Area che comprendeva la parte irrigua della provincia di Milano, il Pavese e il Lodigiano, delimitata dai fiumi Adda, Ticino e Po.

collinari e di pianura asciutta svilupparono attività del settore secondario. Ben diversa fu la risposta alla crisi agraria che diedero le zone della pianura irrigua o irrigabile dove l'agricoltura conservò la sua assoluta centralità negli assetti produttivi locali. In queste zone dove la tradizione lattiero-casearia si era già affermata da molte decine di anni e consolidata tra il 1850 e 1880, la filiera prato-bestiami-prodotti caseari si rinforzò: la scelta fu giustificata dall'enorme esperienza e tradizione nel settore e dalla minor flessione dei prezzi di burro e formaggio. Ad una crescita quantitativa degli elementi presenti nella filiera della produzione del formaggio non corrispose una tale crescita qualitativa né per la produttività delle vacche (ancorata ad una resa annuale per capo di 3200 litri), né nei metodi di produzione che rimasero arretrati soprattutto nei confronti di altre nazioni come la Francia. Qualche innovazione la si ebbe nelle zone di maggiore produttività della pianura con l'introduzione di concimi chimici per le coltivazioni foraggere e con l'utilizzo di macchine agricole per lo sfalcio dell'erba. Sul finire degli anni '70 cominciò ad essere uso il tenere un registro con note sui capi allevati, per potere sapere il giorno di entrata nella bergamina, le date dei parti e la quantità di latte giornalmente prodotto. Riguardo la difficoltà del progresso tecnologico caseario e dell'introduzione di innovazioni Carlo Besana individua il problema del mancato innovamento nell'affiancamento di tre ruoli nel caseificio lombardo: il proprietario che è padrone dei locali, il fittabile che è padrone del latte e degli utensili, il casaro che è l'unico padrone del mestiere. Dei tre, l'unico che conosce l'arte del mestiere è il casaro, ma è un subalterno e stipendiato, mentre il fittabile non si occupa del caseificio perché impegnato in altri affari inerenti all'attività di allevamento delle bestie e cura del casello⁶. Il proprietario invece vive in città, riscuote gli affitti e non vuole interessarsi dell'attività degli altri soggetti. Per tali ragioni, nessuno dei tre soggetti aveva la possibilità di innovare, e questo era un grande limite per il settore.

Sul finire degli anni '60 si ebbero i primi tentativi di creare delle istituzioni in grado di poter innovare gli arretrati metodi produttivi, ma solo nel 1871 nacque la Stazione di caseificio di Lodi, un laboratorio in cui studiosi e scienziati potevano compiere su piccola scala esperimenti che l'imprenditore non poteva fare per varie ragioni. I primi anni di

⁶ Vedi paragrafo 4

esistenza della Stazione incontrarono delle difficoltà per il mancato equilibrio tra gli enti che la governavano, ma nel 1880 la Stazione riprese slancio con il nuovo direttore Carlo Besana. In pochi anni rinnovò i locali e diede la possibilità agli agricoltori di sperimentare nuovi mezzi e tecniche di lavorazione che avrebbero ridotto il gran numero di scarti e ampliato la gamma di formaggi prodotti. Vennero offerti dei corsi per casari in cui si fornivano lezioni sia teoriche che pratiche in modo da formare una classe di gestori in grado di utilizzare mezzi più evoluti e poter infine competere con i concorrenti esteri.

3. Il distretto di Corsico

Secondo un'indagine sull'agricoltura di Karl Czoerning⁷, il distretto di Corsico, che comprendeva i comuni di Assago, Assiano, Baggio, Buccinasco, Cesanoboscone, Gudogambaredo, Lojrano, Lorenteggio, Monzoro, Muggiano, Romanobanco, Ronchetto, Rovido, Seguro, Sellanuova, Settimo, Terzago, Trezzano e Vighignolo, aveva nel giorno 17 Marzo 1836 abitanti 9.139. Non esistevano nel distretto terreni incolti, su una superficie di 116.145 pertiche, solo 4.409 erano occupate da boschi e ben 111.736 venivano destinate all'agricoltura, per due terzi ad aratorio con grano e sementi diverse e per un terzo a prato. I terreni posti a sud del Naviglio Grande, di qualità argillosa, selciosa e calcarea risultavano particolarmente adatti alle coltivazioni del riso e dei prati marcitori. L'irrigazione dei terreni era assicurata dall'acqua del Naviglio Grande e dai numerosi fontanili.

Sempre secondo Czoerning nel distretto di Corsico l'opera dell'uomo era sussidiata per i lavori della campagna da cavalli, muli e bovi; inoltre vennero censite 2.521 vacche. Il suolo di questo distretto era diviso in possessioni per la maggior parte di proprietà di pochi e facoltosi cittadini milanesi che davano in affitto i loro possessi dietro corrispettivo di denaro, la restante parte del territorio era coltivata da contadini locali. Si fabbricava burro, formaggi e stracchini, vi erano 83 casere possedute da 61 negozianti domiciliati in Milano che contenevano circa 80.000 forme di formaggio.

⁷ K. CZOERNING, "Indagine sull'agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi (1835-1839)"

4. Luogo e soggetti del mestiere

E' già stata sottolineata la differenza del sistema agricolo in Lombardia in base alla zona geografica che si prende in considerazione. Il contesto era molto variabile se si considerano le zone di montagna o collinari rispetto a quelle di pianura, ma anche all'interno di quelle di pianura bisogna distinguere quelle con un buon sistema di irrigazione rispetto a quelle scarse di acqua. Concentrando l'attenzione sulle zone pianeggianti irrigue, quelle dove l'attività di produzione dei derivati del latte era stata intrapresa con più successo, ovvero la zona a sud di Milano compresa tra i fiumi Ticino e Adda, importanza aveva assunto il luogo dove si svolgeva l'attività casearia e i soggetti. Nelle cascine della Bassa milanese veniva denominato "casello" o "casone"⁸ quell'edificio in cui avveniva la trasformazione del latte: esso consisteva in una struttura di almeno quattro ambienti semi-interrati e con pavimento in pietra per mantenere una temperatura costante e adatta alla conservazione dei latticini. Particolare è la stanza dove avveniva la cottura del latte: in un angolo veniva acceso un gran focolare senza camino e nel muro, ad altezza uomo, era affisso un grosso gancio sul quale si appendeva la grande caldaia che poteva contenere il latte anche di cento mucche. Raffaele De Cesare identifica nell'arretratezza del luogo di fabbricazione dei prodotti caseari uno dei motivi della bassa qualità dei formaggi italiani, li descrive come "cameroni affumicati e disordinati, in cui la nettezza è spesso un desiderio. Dalle pareti pendono povere masserizie di campagna, e agli angoli sono mucchi di legna secca, e di qua e di là utensili per la lavorazione del burro e del formaggio"⁹.

Per quanto riguarda i soggetti che vengono coinvolti attorno all'attività casearia più evoluta, ne bisogna considerare quattro: il proprietario, il fittabile, il casaro e il negoziante. Il proprietario era il padrone dei terreni che venivano coltivati, delle stanze dove viveva chi lavorava nella cascina, delle stalle e dei depositi necessari per l'allevamento del bestiame e per la coltivazione dei terreni. Il proprietario non risiedeva in quel luogo, ma stava in città dove incassava l'affitto dal fittabile; anche a causa di ciò non era interessato ai metodi di produzione che venivano utilizzati nel suo caseificio.

⁸ Il termine "casone" è sinonimo di cascina, viene utilizzato sia in Lombardia che nell'Italia meridionale; il termine "casello" viene invece usato sulla sponda destra del Po.

⁹ R. DE CESARE, "Relazione di Raffaele De Cesare sull'esposizione di Parigi del 1878", 1880

Titolare della bergamina, il fittabile era colui che organizzava l'intero ciclo dell'attività produttiva, dall'allevamento delle vacche alla produzione e stagionatura dei formaggi e burri, nello scritto viene definito come colui che "arrivato sul podere vi fa da reggitore supremo in ogni cosa che riguardi la conduzione del suo fondo; ha sotto i suoi ordini una schiera di famigli, disposte con una certa gerarchia, le quali vivono con lui, pagate e mantenute per lavorar per lui, formando una specie di colonia"¹⁰. Il casaro invece è colui che, assunto e stipendiato dal fittabile, compie l'attività di trasformazione del latte in formaggio grazie alle sue conoscenze custodite con grande gelosia poiché elemento distintivo del proprio mestiere. Seppur stipendiato e alle dipendenze, il casaro ha una posizione di forza nel rapporto col fittabile anche come detto dallo scritto: "il fittabile non ha il coraggio di alzar la voce col suo casaro, di proporgli una osservazione, perciocché dipende da costui la riuscita o buona o cattiva di tutta un'annata di quel prodotto", e continua lo scritto, solo "là dove il formaggio riesce di buona qualità, una vacca rende in un anno più di quello che costa ella medesima"¹¹. Fittabili e proprietari, aiutati sempre dal casaro, si curavano della prima fase di stagionatura, ma non si dedicavano allo smercio di ciò che avevano prodotto. Per la vendita sul mercato dei loro prodotti delegavano l'ultimo soggetto coinvolto nella filiera del settore caseario: il negoziante di formaggi, un operatore specializzato, di piccole o grandi dimensioni, che comprava ingenti quantità di burro, stracchino e grana prodotto dalla collaborazione tra fittabili e casari, completava la stagionatura secondo certe tecniche del mestiere e collocava sul mercato tali prodotti. Caratteristico è il momento in cui il negoziante compra la sorte dal fittabile: "il negoziante di formaggi, grande conoscitore di siffatte materie, arriva col suo casaro dal fittabile di cui vuol comprare la sorte (...), s'avviano direttamente al casello per giudicare della sorte"¹². L'incontro tra le parti è importante anche perché si stabilisce il prezzo e le epoche di pagamento che generalmente sono legate agli impegni del fittabile con il proprietario. Infine lo scritto ci indica anche i modi di pagamento "o per tratte su'banchieri, o per contanti da numerarsi a casa" e la caratteristica di buona fede dei rapporti tra le parti: "in tutti questi contratti che si

¹⁰ Per capire meglio i ruoli di questi soggetti si può prendere in considerazione uno scritto anonimo pubblicato nel 1854 su "Annali di agricoltura, in continuazione del giornale Lombardo-Veneto" il cui titolo è "Del formaggio parmigiano, sua storia, sua qualità, e quale importanza abbia nell'agricoltura e nel commercio".

¹¹ Vedi nota 10

¹² Vedi nota 10

rinnovano ogni anno, non ci sono sensali, non ci sono procuratori mai, non si scrive una riga di obbligazione, non si diè esempio né di garanzia né di pegno ipotecario”¹³. Esisteva infine un’ulteriore modalità di organizzare le attività casearie, quella che vedeva il casone affidato con un contratto d’affitto ad un lattaio¹⁴, un piccolo operatore specializzato che otteneva in locazione le strutture per il confezionamento dei latticini da proprietari e fittabili e che poi provvedeva ad acquistare dagli stessi il latte giornalmente prodotto dalle loro bergamine, da trasformare in burro e grana commercializzati poi dai negozianti. Il fittabile doveva fornire gratuitamente al lattaio una casa con pollaio e locali per la lavorazione del latte, fornitura di legna, ghiaccio e paglia. Il latte doveva essere consegnato al casone due volte al giorno, veniva misurato e doveva essere pagato secondo precise scadenze.

5. Le casere in Corsico

“La casera: (o Casera del formaj o anche Cason), grandissima stanza fatta a corridoja in cui per ordine rigoroso di età si vengono via via collocando a convenienti distanze le forme di cacio lodigiano provenienti dalle cascine formali (Cason). Ivi i negozianti le tengono in serbo e fanno stagionare per poscia venderle a chi ne dee far consumo o traffico minuto. Corsico, paesetto lontano tre miglia da Milano, ha fama quasi europea per molti magazzini siffatti che vi esistono”. Dal “Grande Vocabolario milanese-italiano” Francesco Cherubini, 1839

E’ già stato detto che il ruolo del negoziante di formaggi consiste nel comprare dai fittabili le forme di grana e nel collocarle nel mercato dopo averle fatte stagionare. La stagionatura è un elemento quindi molto importante poiché anche da essa dipende la qualità del prodotto finale. Quella del negoziante è una vera e propria arte, la raccolta e la conservazione delle forme in grandi magazzini, dette casere, deve essere precisa e meticolosa, il luogo prescelto deve rispondere a certe caratteristiche e il commerciante deve curare le forme con molta attenzione. Dalla scelta su quali locali adibire a magazzino dipende moltissimo la conservazione o il deperimento del formaggio: se il luogo è troppo umido si generano tarli nei formaggi maggenghi e il tempo di stagionatura è più lungo, se il luogo è troppo esposto al sole aumenta lo scarto e le

¹³ Vedi nota 10

¹⁴ C. BESANA, “Tra agricoltura e industria” pag.49

forme tendono a gonfiarsi¹⁵. A differenza del confezionamento dei latticini, che era praticato in moltissimi luoghi produttivi dispersi in centinaia di località, l'attività di stagionatura era concentrata in alcune città lombarde, dove sorgevano i magazzini¹⁶: il grana confezionato nella Bassa Milanese, nel Lodigiano, e nel Pavese era acquistato in particolare da operatori commerciali che possedevano magazzini di stagionatura a Corsico e nella zona di porta Ticinese a Milano. Per quanto riguarda la zona interna ai Corpi santi bisogna ricordare che durante la dominazione austriaca era vietato ammassare e conservare latticini e ogni prodotto caseario all'interno della città. I commercianti si organizzarono al divieto sfruttando e ampliando le già presenti casere di Corsico¹⁷, casale a quattro miglia dalla porta Ticinese. Dopo l'unità di Italia il divieto venne tolto e il borgo San Gottardo divenne un enorme magazzino con decine e decine di casere dove stagionavano i formaggi provenienti dalla Bassa. Si stima che a fine Ottocento si immagazzinassero più di 200.000 forme all'anno. Per quanto riguarda il comune di Corsico è sì vero che le casere si ingrandirono e svilupparono a seguito del divieto austriaco, ma anche quando il divieto decadde, lo stoccaggio proseguì inalterato per tutto il secolo, senza che le casere vennero né abbandonate né diminuite. Tra le casere corsichesesi e quelle del Borgo si trovava riunita tanta quantità quanto a Codogno, Lodi e Pavia: 300.000 forme¹⁸. Neanche il grande incendio del 2/4/1834 che distrusse quasi tutti i depositi di formaggio, fermò l'attività dei negozianti, che ripristinarono il normale uso dei depositi¹⁹. Delle casere di Corsico si occupò Karl Czoernig nella sua

¹⁵ G. FERRARI, "Modo di migliorare le fabbriche dei formaggi", 1816. In questa opera vengono forniti minuziosamente consigli relativi alla casera, alla sua areazione, alla luminosità, all'acustica (importante per permettere la battitura delle forme); si dilunga poi anche sui materiali per fare le assi su cui posare le forme.

¹⁶ C. BESANA, "Tra agricoltura e industria" pag.74 e successive

¹⁷ CESARE CANTU', "Grande illustrazione del Lombardo-Veneto – Storia di Milano"

¹⁸ Vedi nota 17

¹⁹ Riguardo l'incendio di Corsico si può citare CESARE CANTU', pag. 464 del "Grande illustrazione del Lombardo-Veneto" 1858, in cui viene raccontato che "non sono molti anni Corsico fu preda di terribile incendio che recò il danno di mezzo milione, e che conservò rinomanza popolare in novelle e rappresentazioni sceniche. Qui è l'emporio dei formaggi di *grana* o lodigiani che si manipolano nel Milanese, come Codogno lo è per quelli del Lodigiano.

Si può capire la portata dell'incendio anche leggendo un articolo del 4/4/1834 riportato sull'Eco – Giornale di scienze, lettere arti, mode teatri: "... coll'animo tutto esagitato e commosso per l'effetto di uno spettacolo tremendo di cui mi volli rendere spettatore: poche ore dopo mezzodì me ne veniva dal maestoso Arco di porta Ticinese, allorché vidi lontano dalla parte interna della città luccicare ad un tratto ai raggi del sole gli elmi di moti pompieri, indi passare precipitosamente assisi sopra una delle macchine a tromba, e dietro a furia altre carrozze ripiene d'uomini di quel valente corpo di soldati municipali. Era certo segno dello sviluppo di un incendio"

Inchiesta²⁰: “In questo capo luogo di distretto vi sono n. 83 casere, ossia vasti magazzini di formaggio posseduti da n. 61 negozianti domiciliati in Milano. Questi magazzini contengono circa n. 80 forme di formaggio.” Non è un caso se all’inizio dell’Ottocento si raddrizza il percorso del Naviglio creando uno spazio più ampio, l’attuale piazza del ponte, dove scaricare e caricare le barche con le merci da e per Milano. Cesare Cantù scrisse che in Corsico “quasi tutti erano i depositi milanesi, chiamati “casere”, dove si custodiscono con gran cura, e si lasciano invecchiare, per provvedere poi la città, le province e i paesi esteri... Giuseppe II, visitati questi magazzini, incoraggiò tale commercio non solo con lusinghiere parole, ma collo stabilire in Corsico una ricevitoria di finanza pel dazio degli uscenti, senza che bisognasse il materiale trasportato delle merci in dogana a Milano, ove dovevano essere scaricati, riconosciuti, quindi ricaricati”²¹

Per capire la struttura delle casere, specificatamente in Corsico, come erano fatte e quali erano le loro caratteristiche che permettevano una stagionatura migliore, si può considerare un documento redatto nel 1854 dall’ingegner Angelo Fraschini in occasione della “visita preliminare pel censimento dei fabbricati situati nel comune censuario [di Corsico]”. Il comune di Corsico, a metà Ottocento, era formato da un piccolo nucleo urbano con un numero limitato di edifici, ai quali si aggiungevano alcune casine sparse e un mulino da grano. Il piano terreno di quasi tutte le case del borgo era costituito da “magazzini per il deposito di formaggio i quali sono di una costruzione speciale e diversa dagli altri fabbricati, per essere alti dai 5 ai 6 metri e molto lunghi e a suolo di vivo, e difficilmente potrebbero servire per altri usi”. I depositi erano di dimensione assai diversa; si andava da piccole casere “di metri superficiali 30 circa, dell’altezza di 5 metri, contenenti dalle forme di formaggio da 350 a 400”, a magazzini “della lunghezza di metri 43, larghezza di metri 12, altezza 5,80 che danno metri quadrati 515”, capaci di contenere anche 7.000 forme di grana. Secondo una “nota di tutte le casere di Corsico”, al 31 maggio 1854 i magazzini di formaggio ubicati in questo borgo erano 89, i proprietari degli edifici erano una quindicina ed i depositi potevano garantire lo stoccaggio e la stagionatura di oltre 88200 forme. Cinquantaquattro casere erano direttamente

²⁰ Vedi nota 7

²¹ Vedi nota 17

utilizzate dai proprietari, mentre le altre 35, in cui potevano essere conservate 35000 forme, erano affittate. Possiamo collocare le casere di Corsico inizialmente sull'attuale via Cavour e, solo successivamente, anche su strade adiacenti come l'attuale via Garibaldi o nei pressi dell'attuale edificio "La Pianta" dove si concentrava il numero maggiore di questi depositi.

6. L'esportazione lombarda di latticini²²

Nell'arco di tempo compreso tra l'Unità di Italia e l'inizio della crisi agraria, la produzione e il commercio di latticini in Lombardia crebbero in modo significativo, favoriti dall'aumento delle zone coltivate con metodi innovativi, dalla politica commerciale e dal potenziamento delle vie di comunicazione (ponte ferroviario sul Po e traforo del Frejus). Si esportava burro principalmente in Francia e Germania, si passò dai 2.000 quintali dei primi anni '60 ai 30.000 quintali degli anni '80, ma bisognava tenere un prezzo inferiore a quello francese a causa della più bassa qualità dovuta alla mancanza di un'organizzazione produttiva su base industriale. L'errore dell'industria italiana, già in precedenza ricordato, è la mancanza di strutture adeguatamente avanzate in tecniche e ampliamento della gamma di offerta nonostante che fino alla metà degli anni '70 il grana e gli stracchini continuavano ad essere ben pagati. Alla fine degli anni '70, a causa della bassa qualità e dell'aumento dei concorrenti, iniziò un periodo di crisi dell'esportazione italiana che durò per diversi anni. Nonostante ciò le potenzialità del mercato estero continuavano ad esserci, ma per reggere la concorrenza il settore italiano doveva razionalizzare i processi di confezionamento dei formaggi, soprattutto per il grana che subiva molti scarti, e aumentare la differenziazione dell'offerta. L'esportazione di burro rimase stabile negli anni '80 a causa della guerra doganale con la Francia, mentre negli anni '90 aumentò grazie a nuovi sbocchi commerciali come la Svizzera e l'Inghilterra, ma fu nel commercio di formaggi che si registrarono nell'ultimo decennio dell'Ottocento i cambiamenti più interessanti. La risposta alla crisi agraria permise un miglioramento nei

²² C. BESANA, "Tra agricoltura e industria" capitolo 2, paragrafi 1,2,3

metodi di confezionamento e un ampliamento del periodo di produzione grazie a nuovi e più efficienti luoghi di stagionatura.

CAPITOLO 2: IL CASO DITTA MODESTO GALLONE

1. L'esperienza dei negozianti in Corsico: i Trovati e i Gallone

Nel periodo di tempo compreso tra il 1860 e il 1880 l'andamento della produzione casearia lombarda fu influenzato in positivo dall'aumento delle coltivazioni di foraggio e del numero di vacche allevate. Altre variabili sono la presenza sul mercato di confezionatori e negozianti capaci di cogliere le migliori vie di comunicazione, l'abbattimento dei dazi interni al seguito dell'Unità e nuove tecniche e conoscenze diffuse dalla Stazione del caseificio di Lodi. I prezzi erano favorevoli, i prodotti ricercati e ben pagati: la produzione dei latticini raddoppiò negli anni '70 e si espanse in nuove zone del piano irriguo, mentre i metodi di produzione rimasero quelli tradizionali e gli strumenti usati erano ancora quelli antichi. In questo contesto in cui i cambiamenti, pur presenti, facevano fatica ad emergere, al centro dei processi di produzione e di commercializzazione dei latticini, in tutta la pianura lombarda, si distinguevano i negozianti, dotati di capitali copiosi e di intelligenza di mercato. Potendo concedere anticipazioni ai produttori, i grandi intermediari commerciali continuavano a fare incetta di burro e di stracchini presso i casoni, per poi collocarli in misura crescente sui mercati nazionali o internazionali. Questi negozianti compravano il grana ad un prezzo massimo di 150 lire al quintale e, dopo averlo fatto stagionare nelle casere anche per tre o quattro anni, potevano rivendere le forme perfette al consumo per quattro lire al chilogrammo. Le informazioni disponibili su questi operatori, che avevano un ruolo fondamentale nella filiera del formaggio, sono limitate: i commercianti avevano le loro casere concentrate in alcune zone come Codogno, Corsico e il Borgo San Gottardo, erano una cinquantina di "ditte negozianti" che assorbivano tutta l'annuale fabbricazione di grana dell'intera provincia di Milano e non solo.²³ Più ricca è la documentazione sulle famiglie Trovati e Gallone: entrambe sono casate di commercianti che operavano tra Corsico e il Borgo San Gottardo a Milano.

²³ C. BESANA, "Tra agricoltura e industria", capitolo 3, paragrafo 1 e 2

I Trovati erano una famiglia che nel 1853 trasferì la propria azienda “Girolamo di Siro Trovati” da Lodi a Milano: viene presentata come la principale società milanese attiva nell’acquisto, nella stagionatura e nella vendita di formaggi “per ricchezza e credito”²⁴. Interessante è analizzare un atto notarile del 1872 in cui Pietro Trovati fece donazione ai figli Girolamo e Antonio, che già da tempo partecipavano alla sua attività, “di tutto il capitale in merci, crediti e mobili che compone e istruisce la di lui azienda commerciale sotto la ditta Girolamo di Siro Trovati”²⁵. Analizzando l’atto notarile si può presentare la composizione del capitale donato: su 412.000 lire l’85,3% consisteva nel valore del formaggio grana conservato nelle casere della periferia milanese per la stagionatura. La restante parte erano prevalentemente crediti (57.070) e in minor parte stracchini di gorgonzola e utensili e mobili di magazzino e studio.

Per quanto riguarda la famiglia Gallone e l’attività da essa svolta si ha a disposizione un numero maggiore di informazioni, relative ad un periodo temporale più ampio che va dai decenni pre-unitari alla fine del XIX secolo, con attenzione specifica alla divisione ereditaria del patrimonio di Modesto Gallone morto nel 1875. E’ con l’intervento di quest’ultimo che l’attività di famiglia sembra avere i migliori successi: dal commercio dei formaggi raccolti nella Bassa milanese e stagionati nelle casere di Corsico e di Borgo san Gottardo il negoziante riuscì ad ampliare il proprio patrimonio ed esportare nei mercati internazionali il miglior formaggio italiano; tale esperienza verrà portata avanti dai figli sotto il nome di “Ditta Modesto Gallone” nei decenni successivi e la famiglia lasciò il segno nel comune di Corsico anche dal punto di vista sociale, culturale e amministrativo. Lo studio approfondito di questo caso può diventare un importante esempio per capire meglio la situazione del settore caseario lombardo esposta generalmente nel primo capitolo.

²⁴ R. DE CESARE, “Relazione di Raffaele De Cesare sull’esposizione di Parigi del 1878”, 1880

²⁵ Donazione di Pietro Trovati a favore dei figli Gerolamo e Antonio, notaio Giovanni Battista Bolgeri, 26 aprile 1872, in ASMi, *Notarile ultimi versamenti*, b. 2740

2. Dalle origini all'attività di maggior successo.

I Gallone furono una delle famiglie più importanti di Corsico legate all'attività casearia durante il XIX secolo e lo restarono anche nei primi decenni del XX. Le prime notizie relative alla famiglia le troviamo in un documento in cui viene data notizia del passaggio di proprietà di un negozio a vantaggio di "Gallone Giuseppe e Antonio e figli successori a Galli Antonio salsamentari e negozianti di formaggi nostrali con magazzini in Corsico, contrada della dogana 4032".²⁶ L'indicazione di questa attività resta inalterata per anni finché nel 1845 il titolare dell'attività in via Dogana a Milano è il sig. Gallone Delfino fino al 1865, quando l'attività diventa di "Gallone fratelli di Delfino" che nel 1869 si trasferiscono in via Chiaravalle 7. Nel 1870 il negozio, con relative attività, diventa del signor Gallone Modesto²⁷. E' con l'arrivo di Modesto che l'attività di famiglia sembra avere i maggiori successi e il suo nome rimarrà ricordato anche successivamente alla sua morte poiché i figli continuano l'attività che dal 1880 prende il nome "Ditta Modesto Gallone". L'attività si espande, nel 1877 viene acquistato un negozio in Borgo San Gottardo 60.

Modesto Gallone poteva già essere annoverato tra i più importanti negozianti di formaggio di Corsico negli anni della Restaurazione, dal momento che assai capienti erano i magazzini utilizzati dalla sua ditta nel Borgo posto lungo il Naviglio Grande²⁸. In paese veniva nominato in dialetto locale "quel del bûter"²⁹, proprio per la nota attività legata ai latticini. Con atto notarile rogato il 14 Marzo 1850 dal notaio Camillo Bussi il Gallone aveva acquistato dall'avvocato Carlo Longhini un ampio "corpo di caseggiato ad

²⁶Notizia tratta da: "L'interprete milanese o sia guida generale del commercio e dei recapiti di Milano per l'anno 1837"

²⁷ Come si apprende dalla magnifica cappella di famiglia, presente nel corridoio centrale del cimitero di Corsico, dove riposa il corpo di Modesto Gallone a fianco di quello della moglie Maria Politi (1812-1886) e di alcuni dei tredici figli e alcuni nipoti, Modesto è nato il 28/4/1808 e morto il 7/3/1975, date iscritte sul busto dedicatogli nel centro della cappella.

Ricavo invece alcune interessanti informazioni attraverso la consultazione del registro dei battesimi della chiesa parrocchiale dei santi Pietro e Paolo in Corsico, in cui si legge: "29 Novembre 1808, battezzato Modesto Gallone, figlio di Giuseppe Antonio Gallone e di Adelaide Ghislanda. Nato alle ore 3 di ieri italiane, venne oggi giorno 29 alle ore 24 circa battezzato in questa Parrocchiale Chiesa da me viceparroco. Il compadre è stato il sig. Modesto Bonacina del figlio di Domenico della città di Milano sotto la Parrocchia della Passione e la comadre la sig. Maria Pavese figlia di Carlo Francesco della Curia della Passione in Milano. In fede. Don Agostino Soresina, vice Parroco.

²⁸C. BESANA, "Tra agricoltura e industria"

²⁹ "Corsico, dalle origini al 1950"

uso di abitazione con magazzini per deposito di formaggi, rustici e giardini annessi posto nel Borgo di Corsico”, investendo nell’operazione quasi 60.000 lire austriache.

Dalle informazioni ricavate dal censimento dei fabbricati di Corsico redatto dall’ingegner Angelo Frascini sappiamo che Modesto Gallone era proprietario di una prima casa, con bottega da lattaio e casera da 2.000 forme, e di un secondo edificio decisamente più ampio. Quest’ultimo caseggiato era un immobile di tutto rispetto che occupava circa dieci pertiche di terreno e si innalzava per due livelli oltre il piano terra. Comprendevo due granai, una scuderia per cavalli, una rimessa, quattordici locali adibiti a usi diversi e sei magazzini di diversa dimensione per stagionare il grana. Del caseggiato facevano parte un’ampia casa padronale, cui si aggiungevano locali e botteghe affittate a diversi inquilini³⁰. Elevata era la stima dell’immobile, valutato dall’ingegner Luigi Moretti quasi 80.000 lire³¹. I magazzini di Modesto Gallone potevano contenere complessivamente quasi 12.000 forme ed erano gestiti dal proprietario. Il cortile dei Gallone, con annesse casere, era situato all’inizio della via principale del paese di Corsico, via Cavour, e solo nel 1960 fu abbattuto per far spazio al palazzo della Banca Intesa. La posizione di questa abitazione era centrale nel comune di Corsico tanto che a riguardo si trova scritto che il Gallone “dalla finestra controllava quelli che passavano, salutando...”³². Il Gallone era anche affittuario di una casera da 910 forme.

L’attività della famiglia, di stagionatura e commercio dei latticini, aveva sicuramente avuto un incremento negli anni ’60 e ’70. In questo periodo i formaggi stagionati dall’azienda erano stati presentati a numerose esposizioni, ottenendo significativi riconoscimenti³³. Per capire il peso della famiglia di Corsico in queste esposizioni, che testimoniano la qualità del prodotto commerciato, si può considerare la relazione di Raffaele De Cesare riguardo l’esposizione di Parigi del 1878³⁴. In questa relazione viene sottolineato come il Grana e il Gorgonzola italiani, unici formaggi noti all’estero poiché i soli notevolmente esportati, sono considerati coi caci francesi i primi di tutta

³⁰ C. BESANA, “Tra agricoltura e industria”, pag. 175

³¹ “Relazione perimetrale sulla proprietà immobiliare di Corsico, 1875”, redatta dall’ingegnere Luigi Moretti, in “Divisione della sostanza del fu Gallone Modesto”.

³² “Corsico, dalle origini al 1950”

³³ C. BESANA, “Tra agricoltura e industria” capitolo 3, pag. 174

³⁴ R. DE CESARE, “Caci, burro, strutto, uova, oli alla esposizione di Parigi del 1878”, 1880.

l'esposizione e infatti delle sei medaglie d'oro concesse ai formaggi, quattro andarono alla Francia e due all'Italia. Gli espositori di Grana a Parigi furono sei, quattro della riva sinistra e due di quella destra del Po. Furono premiati tutti e sei: la ditta Modesto Gallone e la ditta Zazzera e Polenghi di Codogno con medaglia d'oro, altri due con medaglia di argento e i rimanenti con medaglia di bronzo. Il De Cesare scrisse che "i premiati sono tutti produttori, tranne la ditta Modesto Gallone, che è casa di commercio, (...) una delle più reputate di Milano, (...) ma in Italia si troverebbe assai difficilmente un Grana come quello esposto dalla ditta Modesto Gallone, che io considero una vera specialità", sebbene non si sapesse da quale parte del Milanese o Pavese il negoziante di Corsico producesse quel suo grana eccellente. "Non poteva appartenere alla riva destra [del Po], perché il grana prodotto nel Parmigiano, nel Piacentino e nel Reggiano ha una forma meno voluminosa della lombarda, perché il sapore n'è diverso, e perché infine i negozianti di Milano non acquistano che in Lombardia, dove c'è davvero la grande produzione su tutta a superficie irrigua tra il Ticino e l'Adda"³⁵. Il Grana esposto a Parigi non era della stessa qualità di quello commerciato abitualmente, non rappresentava la grossa produzione delle rispettive regioni perché la fabbricazione di questo cacio era imperfetta e la quantità di Grana guasto rappresentava il terzo di tutta la produzione, e non mai inferiore al quarto.

Lo stesso Modesto ed il figlio maggiore Ernesto³⁶ erano diventati abituali interlocutori dei tecnici e degli amministratori interessati a riconoscere gli andamenti del caseificio milanese e lombardo, di quanti in quegli anni erano impegnati a promuovere la modernizzazione del settore. Il De Cesare, sempre nella relazione sull'esposizione di Parigi, racconta che nel 1879 organizzò a Milano una conferenza con i principali negozianti: il Trovati, i Mezzanotte, i Verganti e i figli di Modesto Gallone. Questi furono tutti d'accordo a identificare la cause della crisi che colpiva il formaggio nella cattiva fabbricazione.

³⁵ Possiamo in parte smentire il De Cesare riguardo la conoscenza della provenienza del grana commerciato da Modesto Gallone. Analizzando infatti lo "Stato attivo e passivo della ditta Modesto Gallone in Corsico al 15 Gennaio 1875", nell'allegato D sono citati tutti i fornitori con l'indicazione della località di provenienza della merce, quasi sempre la frazione o la cascina. La maggior parte dei fornitori era residente nella Bassa Milanese.

³⁶ Di Ernesto Gallone (1834 – 1813) sappiamo che era uno stretto collaboratore del padre. Le sue spoglie riposano nella cappella di famiglia in Corsico

3. Analisi della sostanza ereditaria di Modesto Gallone

Alla sua morte Modesto Gallone lasciò una sostanza attiva superiore a 1.600.000 lire³⁷, somma di tutto rispetto, che reggeva il confronto con molte famiglie della borghesia e nobiltà milanese, anche se la composizione del patrimonio ripartito tra i tredici figli era molto diversa. A differenza delle famiglie nobiliari milanesi che avevano un patrimonio concentrato prevalentemente in immobili, il Gallone lasciò agli eredi un unico immobile per natura del valore di 80.000, che pesava quindi sul totale dell'attivo per circa il 5%.

Un peso ancora inferiore rispetto agli immobili aveva la voce *effetti pubblici*, che consisteva in due parti: 25 obbligazioni del prestito a premi del 1861 della città di Milano e 10 azioni della Società Anonima per la strada ferrata da Vigevano a Milano, un investimento quest'ultimo che era probabilmente frutto del coinvolgimento di questo operatore nella realizzazione di un'opera che poteva recare vantaggio alle sue attività commerciali e che non nasceva come scelta di diversificazione del portafoglio³⁸.

La voce *conferimenti ai figli del defunto* era sia più articolata sia più consistente e testimonia la capacità del Gallone di produrre reddito attraverso la propria ditta. Più articolata perché il ricco negoziante milanese aveva costituito una dote a cinque delle sette figlie e aiutato tre dei sei figli in occasione del matrimonio, più consistente perché la voce è di 280.000 lire (14,1% dell'attivo), raccolte in un arco di tempo compreso tra il 1855 e il 1874. Il patrimonio generato era solido³⁹: non vi erano ipoteche sui beni immobili e i debiti di una certa consistenza erano nei confronti dei figli Ernesto, Luigi e Luigia e non superavano comunque la decima parte del l'attivo.

³⁷ Si traggono informazioni interessanti dall'analisi della sostanza ereditaria ripartita nel marzo del 1875 tra i sei figli maschi e le sette figlie femmine. "Divisione della sostanza del fu Modesto Gallone. Stipulata fra la di lui vedova Anna Politi e i figli Ernesto, Adele maritata Cavalli, Erminia maritata Bozzi, Adelaide maritata Crespi, Luigia maritata Gallone, Enrico, [Alessandro], dottor Luigi, Igilda, Lodovica maritata Agrati, Angioletta, Riccardo e Aristide". Atti notaio Carlo Bacchetti, 4 luglio 1875, n 157, ASMi, *notarile ultimi versamenti*, b. 7244.

In appendice del lavoro si riporta integralmente una tabella con lo "stato attivo e passivo della sostanza ereditaria [di Modesto Gallone al marzo 1875]", ricavata dagli atti del notaio Carlo Bacchetti.

³⁸ C. BESANA, "Tra agricoltura e industria" pag. 178

³⁹ C. BESANA, "Tra agricoltura e industria" pag. 178

Era presente anche una voce che riassumeva il valore di tutti i beni mobili del sig. Modesto Gallone: mobili e oggetti preziosi dell'abitazione, carrozze, cavalli e finimenti.

Cuore dello stato attivo della sostanza ereditaria del negoziante milanese era sicuramente la voce *azienda commerciale* impegnata nella compravendita di formaggio, burro e generi affini. Le attività della ditta di commercio al netto delle passività costituiva il 79,9% dell'intero attivo della sostanza ereditaria, con un attivo netto di 1.285.670,86 lire⁴⁰; inoltre l'impresa dava lavoro a sedici persone, due donne e quattordici uomini⁴¹, oltre al titolare e ai suoi famigliari. Le attività dell'azienda commerciale erano divise in due parti: da un lato vi erano le scorte di magazzino per un valore di 820.000 lire, dall'altro i crediti commerciali che, uniti agli effetti in portafoglio, raggiungevano una cifra di poco inferiore alle 790.000 lire.

Per quanto riguarda i beni in magazzino, quasi tutti latticini, dei 4.600 quintali di generi commestibili il 96% era formaggio grana a cui si aggiungevano 170 quintali di Gorgonzola, poco burro, una cinquantina di forme di cacio svizzero e quattro quintali di salami acquistati con tutta probabilità dai fittabili. Quasi 9.500 erano le forme di grana stagionate o "in maturazione" depositate nei magazzini del Gallone in attesa di una loro collocazione sui diversi mercati⁴². Queste forme si presentavano con un diverso grado di stagionatura e con un vario livello di conservazione; inevitabilmente anche il loro prezzo unitario non poteva essere uniforme⁴³. Tra i quasi 2.900 quintali di grana maturo che i Gallone potevano mettere sul mercato vi erano circa 2.500 forme di maggengo⁴⁴ e di

⁴⁰ Si veda in appendice lo "Stato attivo e passivo della ditta Modesto Gallone di Corsico al 15 Gennaio 1875" (in lire)

⁴¹ Nelle disposizioni testamentarie si trova l'indicazione del defunto di lasciare ai figli l'impegno di versare 300 lire a ciascuno dei suoi dipendenti

⁴² Visto che il peso complessivo di questi caci era di 287.655 chilogrammi, il peso medio di una forma era di circa 30 chilogrammi.

⁴³ Tra le 650 forme di maggengo stagionato quattro anni vi erano, ad esempio, 270 forme la cui stima era fissata in lire 2,70 al chilogrammo, valutazione che scendeva a 2,40 lire al chilogrammo per 56 formaggi presentati come "piccoli scelti" e per altri 101 "con buco". ("Stato attivo e passivo della ditta Modesto Gallone di Corsico il 15 Gennaio 1875", "Allegato C: formaggio")

⁴⁴ Il raccolto annuo del formaggio si divide in due parti, la sorte estiva o maggenga, e la invernale: la prima comprende quelle forme che si fanno da S. Giorgio, il 24 d'Aprile, a S. Michele, il 29 di Settembre, ed è la migliore e la più importante perché le vacche pascolano erbe fresche ed abbondanti, più importanti perché se ne fa sempre una forma tutti i giorni senza fallo. Inoltre il latte di quei giorni non si potrebbe conservare per il troppo caldo. La invernale poi è meno buona per le ragioni contrarie, cioè perché le bestie mangiano fieno e non erba, e, rendendone in fatto meno le bestie stesse, si fa una forma ogni due o tre dì. Inoltre il latte, prima

quartirolo stravecchio, valutato tra le 2 e le 3 lire al chilogrammo. Nei depositi si conservano anche altre 2.200 forme di maggengo con due anni di stagionatura stimato tra le 2,10 e 2,25 lire al chilogrammo, altrettante di quartirolo vecchio scelto che aveva un prezzo unitario di 1,94 lire e 1.136 di quartirolo vecchio di piccolo formato, messo a libro a 1,76 lire al chilogrammo. Vi erano infine alcune centinaia di formaggi classificati come scarti, il cui valore sempre al chilogrammo si attestava tra 80 centesimi e 1,25 lire⁴⁵. La percentuale del commercio degli scarti nell'attività del Gallone era bassa, circa l'8% del prodotto acquistato: questo perché il formaggio era maggengo e perché i Gallone sceglievano i produttori migliori, vista la rilevanza della loro attività. La quantità di prodotto di bassa qualità e di basso valore presente nelle casere dei Gallone era dunque assai contenuta, fatto che si spiega con la scelta compiuta da questi negozianti di stagionare solo formaggi appartenenti alle sorti maggenghe e quartarole. In pratica i ricchi negozianti di Corsico acquistavano soltanto formaggio prodotto con latte di bovine alimentate con foraggio fresco e non si dedicavano alla stagionatura e al commercio del grana delle "sorti inverneghe". A conferma di questa scelta si può osservare che, nell'inventario delle merci conservate nei magazzini della ditta, compaiono anche 4.775 forme appartenenti alle "sorti maggenghe di ultimo acquisto"⁴⁶. Come era probabilmente consuetudine, sul finire del 1.874 i Gallone avevano acquistato da una trentina di produttori, che confezionavano Grana nel paese e, soprattutto, in località non lontane da Milano quasi sempre utilizzando un solo casone, una sorte di Grana maggengo, "mettendo a libro" il formaggio acquistato ad un prezzo medio al chilogrammo di 1,39 lire. Come accennato, nel compiere queste operazioni, avevano ritirato dagli stessi produttori circa cento quintali di formaggio di scarto, che avevano

di essere posto nelle caldaie per essere trasformato in formaggio, viene sottoposto ad una prolungata scrematura.

⁴⁵ Solitamente si definisce fortunato quel commerciante che tratta forme stravecchie, ovvero invecchiate per quattro anni, poiché possono essere vendute ad un prezzo maggiore grazie alla più elevata qualità, rispetto al foraggio più giovane. Risulta comunque notevole, e spesso più lucroso, il traffico di coloro che commerciano scarti: il fittabile o il commerciante grosso il quale ha molte forme di scarto o mature, non arriva facilmente a trovar chi le comperi tutte ad un tratto, onde gli è forza sbarazzarsene a basso prezzo; chi le compera sa bene che le deve rivendere in breve tempo e deve avere quindi numerose relazioni, ma, fatta la tara alla parte guasta che si manifesta chiaramente, il resto può essere rivenduto ad un prezzo doppio, triplo di quel d'acquisto. Sono molti i commercianti, come il Gallone, che esercitano questa forma di commercio, affiancata a quella tradizionale.

⁴⁶ "Stato attivo e passivo della ditta Modesto Gallone in Corsico al 15 gennaio 1875", "Allegato D: sorti maggenghe nuove di ultimo acquisto": peso 154.096 chilogrammi, valore 214.164,81 lire.

venduto immediatamente a una decina di operatori del settore ad un prezzo al chilogrammo compreso tra trenta centesimi e una lira e quaranta.

Per quanto riguarda la seconda parte di attivo dell'impresa commerciale, quelle che non costituiscono immobilizzazioni materiali di prodotti alimentari, bisogna distinguere tra effetti di cambio in portafoglio e crediti commerciali. I primi, di entità modesta (5,6% dell'attivo), sono una novantina di titoli di credito di valore diverso con scadenza nel primo semestre del 1875, provenienti da città dell'Italia centrale come Firenze, Roma, Bologna, o da città estere come Vienna Costantinopoli, Parigi, Marsiglia e Trieste. Molto più consistenti erano i crediti commerciali, che alla data del 15 Gennaio 1875 ammontavano a 698.027 lire. Analizzando i soggetti e le località dei debitori si può capire dove si estendeva il commercio della ditta. L'elenco degli stessi, con il relativo importo, il nome del debitore e la sede di attività del cliente occupa una dozzina di pagine dello "Stato attivo e passivo" dell'azienda commerciale. Erano circa 300 i soggetti che dovevano corrispondere somme di denaro ai Gallone e l'importo medio dei crediti superava di poco le 2000 lire. L'entità delle somme da riscuotere variava in misura assai notevole: si va da un Alfieri di Ancona, che aveva un debito di sole 29,40 lire, ai 21.128,80 lire della società Bonomi e Recchia con sede in Costantinopoli e ai 60.164 di un certo Carlo Turchett che risulta il debito di più elevata quantità. Vaste erano le relazioni di affari dei Galloni alla metà degli anni '70 e centinaia erano le ditte con cui intrattenevano rapporti, aventi queste sedi in Italia o all'estero. Le relazioni più attive erano tenute con clienti milanesi e lombardi, quasi più numerosi erano quelli del veneto, del Trentino e della Venezia Giulia. Parecchi corrispondenti operavano sui principali porti della penisola come Ancona, Genova o nella Trieste dell'impero austro-ungarico; abbastanza numerosi erano i commercianti emiliani, liguri e toscani in rapporti d'affari con i Gallone, mentre non raggiungevano la decina quelli che avevano sede nell'Italia meridionale. Le vendite all'estero passavano, con tutta probabilità, anche attraverso società create da operatori italiani, e le piazze che consentivano gli affari più interessanti erano Vienna, Budapest, Costantinopoli e Odessa. Non manca nel lungo elenco il riferimento a creditori francesi, svizzeri, tedeschi e inglesi; in questo caso peraltro le cifre in gioco appaiono abbastanza modeste. Assai contenuta era l'entità dei crediti in sofferenza; le "partite di difficile

incasso, del cui importo non è tenuto conto in bilancio” erano solo nove ed il loro ammontare complessivo non superava le 30.000 lire.

Analizzando invece i debiti commerciali possiamo capire da dove provenivano le preziose forme di giovane grana di cui commerciava il Gallone. Tali debiti⁴⁷ ammontavano a 331.149 lire, divisi in una settantina di creditori quasi tutti lombardi, ad eccezione di un certo Pogles, un commerciante di Odessa che vantava crediti per poco più di 3.000 lire. La somma più consistente, oltre 47.000 lire, era dovuta alla ditta fratelli Campiglio, che con tutta probabilità va fatta coincidere con la casa milanese da tempo attiva nel commercio dei latticini. La famiglia Gallone aveva debiti commerciali con alcuni operatori del Pavese e, soprattutto, con i fornitori di sorti maggenghe di grana, come i De Vecchi della cascina Mirasole, i fratelli Rocchi della Chiesarossa, i fratelli Formenti di Opera, i Pizzini di Pizzolano, Cesare Gallotti e Gaspare Oldrati di Rosate. Anche se non tra i creditori, va menzionato un certo Goglio di Motta Visconti da cui il Gallone comprò, nell’anno precedente alla sua morte, 153 forme da 4.000 libbre grosse al prezzo di 1,05 lire milanesi alla libra⁴⁸.

A seguito di questa analisi basata sia sullo “Stato attivo e passivo della sostanza ereditaria” di Modesto Gallone” che sullo “Stato attivo e passivo della ditta Modesto Gallone di Corsico al 15 gennaio 1875”, possiamo concludere che si era in presenza di una solida attività commerciale⁴⁹, con estese relazioni d’affari, impegnata essenzialmente nel commercio del formaggio Grana, che avrebbe continuato ad operare sulla piazza milanese per i restanti decenni del XIX secolo. Risulta peraltro evidente, vista l’entità delle merci trattate da questa famiglia, che l’azienda dei Gallone, pur importante, era ben lungi da esercitare un controllo decisivo sui numerosi produttori di formaggio. Questi intermediari di Corsico erano parte di un gruppo relativamente più ampio di intermediari commerciali che, come nei decenni precedenti all’unificazione nazionale, continuava a controllare il commercio dei prodotti caseari provenienti dal quadrilatero del latte. Forse, come ricorda il De Cesare⁵⁰, era proprio l’elevata numerosità di questi

⁴⁷ “Stato attivo e passivo della ditta Modesto Gallone in Corsico al 15 gennaio 1875”.

⁴⁸ La libbra grossa milanese corrisponde a chilogrammi 0,763.

⁴⁹ C. BESANA, “Tra agricoltura e industria” pag. 184

⁵⁰ R. DE CESARE, “Caci, burro, strutto, uova, oli alla esposizione di Parigi del 1878”, 1880.

commercianti a costituire un limite per loro stessi, in quanto nessuno di loro riusciva ad ottenere una posizione dominante sul mercato che gli concedesse più potere contrattuale.

4. Continuazione dell'impresa dopo la morte di Modesto⁵¹

Modesto Gallone, pur non trascurando gli interessi delle sette figlie, affidò la società ai sei eredi maschi con precise disposizioni testamentarie, puntando a garantire il proseguimento dell'impresa ed evitare il suo frazionamento. Rispettando le "disposizioni testamentarie del defunto sig. Modesto Gallone, le legittime di lui figlie rinunciarono al diritto di partecipare alla divisione dei beni ereditari in natura, acconsentendo di ricevere in denaro il pagamento della loro quota legittima (circa 68.000 lire, per ogni sorella, dalle quali andava dedotto quanto già percepito a titolo di dote) ed accordarono ai fratelli coeredi le dilazioni necessarie per la effettuazione dei pagamenti"⁵². L'intera sostanza ereditaria venne così assegnata "in attivo e passivo ai fratelli Gallone con l'onere del soddisfacimento a contante della competenza ereditaria liquidata a favore delle sorelle". Venne così costituita tra i coeredi fratelli Gallone, ai quali il padre aveva destinato il caseggiato di Corsico e l'attività commerciale, una "comunione della sostanza ad essi pervenuta nell'eredità paterna". In pratica, al termine della ripartizione dei beni, i fratelli Gallone ereditarono, in quota diversa, tutti i possedimenti del padre, impegnandosi a farsi carico di tutte le passività patrimoniali, in pratica i debiti dell'azienda, a corrispondere alla madre una pensione vitalizia di 3.000 lire, a liquidare alcuni legati testamentari del valore di quasi 34.000 lire e a saldare la quota assegnata dal padre alle sette sorelle. Nel 1880, forse a dimostrazione dell'importanza, venne posta l'indicazione Ditta a fianco del nome del sig. Modesto Gallone e tale resterà ancora negli anni successivi. Morto nel 1892 Ernesto Gallone, i fratelli Alessandro, Enrico, Riccardo e Aristide, nel febbraio del 1894 confermarono la continuazione della loro società commerciale, operante ancora sotto l'antica ragione sociale "Ditta Modesto Gallone" per

⁵¹ Il paragrafo si basa su C. BESANA, "Tra agricoltura e industria" pag. 178 e 184

⁵² "Divisione della sostanza ereditaria del fu Modesto Gallone", atti notaio Carlo Bacchetti, 4 luglio 1875, n. 157, ASMi, *Notarile ultimi versamenti*, b. 7244

il commercio di formaggio Grana, generi affini, burro fresco e salato; a quella data l'azienda aveva sede in corso San Gottardo a Milano, mentre i depositi restavano ubicati in Corsico. Il capitale sociale dell'impresa era di 600.000 lire conferito in parti eguali dai quattro fratelli⁵³. Nel 1904 alla voce formaggi in Corsico ritroviamo ancora i "fratelli Gallone".

5. Apporto dei Gallone per Corsico

Oltre all'attività lavorativa che dava direttamente lavoro a sedici persone e generava indirettamente un giro di affari molto ampio, i Gallone lasciarono il segno in Corsico dal punto di vista politico e sociale. Nelle elezioni parziali amministrative del 30 luglio 1905, per la nomina di sei consiglieri, svoltesi in un'unica sezione, gli elettori iscritti alle liste furono 194, i candidati 16: nei primi due posti degli eletti troviamo Gallone Cav. Alessandro e Gallone Aristide. Entrambi ricoprono anche la carica di sindaco: dal 19.11.1896 al 8.4.1897 Gallone Aristide e dal 8.4.1897 al 13.11.1910 Gallone Alessandro⁵⁴. Fu nobilmente eretto da quest'ultimo l'asilo di Corsico nell'anno 1912, inaugurato il 28 ottobre 1929. Corsico non può infine non ricordare il sig. Gallone Enrico, colui che fondò la Banda musicale del paese, ancora attiva: con una lettera indirizzata al consiglio comunale il 23 settembre 1879 chiese, ricevendo risposta affermativa, ufficialmente collaborazione tra il comune di Corsico e il corpo musicale da lui fondato tre anni prima.

⁵³ "Conferma di continuazione di società fra i signori Alessandro, Enrico, Riccardo e Aristide fratelli Gallone", 14 febbraio 1894, atti notaio Carlo Bacchetti, ASMi, *Notarile ultimi versamenti*, b. 7273.

⁵⁴ Corsico, dalle origini al 1950

APPENDICE

“Stato attivo e passivo della sostanza ereditaria [di Modesto Gallone al marzo 1875]” (in lire)⁵⁵

Descrizione dei beni		Valore
ATTIVITA'		
<i>Beni stabili</i>		
Proprietà piena e libera del corpo di caseggiato ad uso di abitazione civile con magazzino per deposito di formaggio, rustici e giardino annessi nel borgo di Corsico pertiche 10.15		79.567,03
<i>Azienda commerciale</i>		
Attività e passività dell'azienda di commercio di formaggio, burro e generi affini esercitata dal defunto in Corsico e Milano, a risultanza del bilancio 15 gennaio 1875, redatto sulle note originali e autografe dal defunto	Attività	1.616.819,89
	Passività	331.149
	Netto azienda	1.285.670,86
<i>Effetti pubblici</i>		
n. 10 azioni al portatore della Società anonima per la strada ferrata da Vigevano a Milano del capitale nominale versato di L. 130 cadauna.		1.300
n. 25 obbligazioni al portatore del prestito a premi 1861 della città di Milano, valore di borsa L. 28 cadauna		700
Totale valor capitale		2.000
<i>Conferimenti ai figli del defunto</i>		
Conferimento al figlio Alessandro “per capitale di collocamento costituitogli e pagatogli dal padre in occasione del matrimonio con Erminia Maroni” (atto Bussi, 24 ottobre 1864)		40.000
Conferimento al figlio Enrico “per capitale di collocamento costituitogli dal padre in occasione del matrimonio con Anna Moretti” (novembre 1869)		40.000
Conferimento al figlio dottor Luigi “per capitale di collocamento costituitogli in occasione del matrimonio con Evangelina Travelli” (atto Bacchetti, 2 novembre 1873)		40.000
Conferimento alla figlia Adele, moglie del sig. Angelo Cavalli, “pel capitale di dote costituito e pagata” (atti Bussi, 8 settembre 1855 e 14 febbraio 1863)		20.740,74
Conferimento di dote alla figlia Erminia, moglie di Giovanni Bozzi, “pel capitale della dote costituitale in occasione del matrimonio” (atto Bussi, 18 maggio 1856)		20.740,74
Conferimento di dote alla figlia Luigia, moglie di Rinaldo		

⁵⁵ Fonte: “Stato attivo e passivo della sostanza ereditaria in base alle risultanze dell’inventario 18 Aprile 1875, i atti Bacchetti, ma con riferimento alla data del 7 marzo 1875, giorno in cui si rese defunto il sig. Modesto Gallone, autore dell’eredità”, in “Divisione della sostanza del fu Gallone Modesto. Stipulata fra la di lui vedova Maria politi e i figli Ernesto, Adele maritata Cavalli, Erminia maritata Bozzi, Adelaide maritata Crespi, Luigia maritata Gallone, Enrico, [Alessandro], dottor Luigi, Igilda, Lodovica maritata Agrati, Angioletta, Riccardo e Aristide” atti notaio Carlo Bacchetti, 4 luglio 1875, n. 157, ASMi, *Notarile ultimi versamenti*, b. 7244

Gallone, "pel capitale della dote costituitale in occasione del matrimonio" (atto Bussi, 10 giugno 1865)		20.000
Conferimento di dote alla figlia Adelaide, moglie di Carlo Crespi, "pel capitale di dote costituitale e pagatale in occasione del di lei matrimonio" (atto Morandi 11 febbraio 1871)		23.270
Conferimento di dote alla figlia Lodovica, moglie di Rodolfo Agrati, "pel capitale di dote costituitale in occasione del di lei matrimonio" (atti Bacchetti, 1 gennaio 1874 e 20 gennaio 1875)		23.309,80
Ammontare complessivo dei conferimenti		228.061,28
Mobiliare Valore di stima dei mobili ed oggetti preziosi della abitazione del defunto in Corsico, carrozze cavalli e finimenti		15.900
TOTALE DELL'ATTIVITA' EREDITARIA		1.609.199,17
PASSIVITA'		
Debiti capitali ed accessori interessi		
Debito verso la signora Maria Politi, vedova de defunto, "per il capitale di dote costituita e pagata" (atto Baroffio, 26 gennaio 1833)		6.865,90
Debito verso il coerede Ernesto Gallone "pel capitale di interessanza nell'azienda commerciale a risultanza della dichiarazione del paragrafo 10 del testamento paterno, con interessi di L.432,16 per periodo 15 gennaio - 7 marzo 1875 in ragione del 5%annuo		60.272,16
Debito verso il coerede dottor Luigi Gallone per quota di L. 28000 del capitale di collocamento assegnatogli dal padre, ma lasciata a frutto presso l'azienda commerciale al 5% annuo, con rateo interessi		28.486,11
Debito verso la coerede Luigia Gallone per residuo non pagato del capitale di dote di L. 16071, con rateo di interessi		16.667,18
Totale dei debiti capitali e degli accessori ratei di interessi		112.291,55
Altre passività		45.722,60
TOTALE DELLA PASSIVITA' EREDITARIA		1.580.14,15
IMPORTO DELL'ATTIVO NETTO IN DIVISIONE		1.451.185,02

“Stato attivo e passivo della Ditta Modesto Gallone di Corsico al 15 gennaio 1875” (in lire)⁵⁶

Descrizione dei beni	Valore
Attività	
Crediti commerciali e diversi	698.027
Effetti di cambio in portafoglio	90.526,,55
Formaggio e merci diverse nei magazzini	
• Formaggio nelle casere di stagionature	574.381
• Sorti maggenghe nuove di ultimo acquisto	214.164,81
• Merci e generi diversi	32.250,50
Contanti in cassa	5.000
Assegni Ferrata, Corsico e Miano	2.470
Totale	1.616.819,86
Passività	
Debiti commerciali e diversi	331.149
Attivo netto al 15 gennaio 1875	1.285.670,86

⁵⁶ Fonte: “Stato attivo e passivo della ditta Modesto Gallone di Corsico al 15 gennaio 1875”, in “Inventario della sostanza abbandonata dal fu sig. Modesto Gallone decesso in Corsico nel 7 marzo 1875”, atti notaio Carlo Bacchetti, 18 aprile 1875, n 140, ASMi, *Notarile ultimi versamenti*, b. 7244

BIBLIOGRAFIA

“Tra agricoltura e industria. Il settore caseario nella Lombardia dell’Ottocento”, Claudio Besana, ed. Vita e Pensiero, Milano, 2012

“Grande Illustrazione del Lombardo – Veneto”, Cesare Cantu’, Milano, Corona e Caini editori, 1858

“Caci, burro, strutto, uova, olii alla esposizione di Parigi del 1878, relazione di Raffaele De Cesare”, Raffaele De Cesare - Roma: tip. Eredi Botta, 1880.

Materiale dell’archivio storico dell’associazione “Noi di Corsico”

“Corsico, dalle origini al 1950”, AAVV, Corsico

“Indagine sull’agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi (1835-1839)”, Karl Czoerning, Milano, ed. Bibliogr., 1986