

ARSIAL
Area Studi e Progetti



STORIA DI UN VITIGNO
IL PIZZUTELLO DI TIVOLI

a cura di Massimo Tanca

QUADERNO n. 3

ARSIAL
Area Studi e Progetti

**STORIA DI UN VITIGNO
IL PIZZUTELLO DI TIVOLI**

a cura di Massimo Tanca

QUADERNO n. 3



Arsial

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio

STQ

Servizio Tutela Risorse Vigilanza Qualità delle Produzioni
Via Rodolfo Lanciani, 38 - 00162 Roma
tel. 06.86273451 - fax n. 06.86273270
mail: tutelarisorse@arsial.it
www.arsial.it

Anno 2007

Programma Interregionale Agricoltura Qualità (Legge 499/99)
Tutela delle Risorse Genetiche Autoctone di interesse agrario (Legge Regionale 15/2000)

Jean Charles Joseph Remond (Parigi 1795 – 1875) “Tivoli waterfall”

Questo lavoro è stato possibile grazie anche al contributo di:

Istituzioni

Comune di Tivoli: Assessorato alla Cultura, Assessorato all'Agricoltura, Biblioteca Comunale, Archivio Storico, Azienda Autonoma di Soggiorno; Consorzio Agrario Cooperativo di produzione fra coltivatori e proprietari di orti irrigui in Tivoli; Vivaio Pacini & Baldi di Pistoia; ISTAT: Biblioteca Centrale, Servizio Statistica Agricola; CCIAA di Roma: Servizio Statistica Agricola, Biblioteca Centrale, Archivio Storico, Azienda Romana Mercati; UNIOCAMERE: Biblioteca Centrale; Istituto Tagliacarne: Biblioteca; Regione Lazio: Assessorato Agricoltura, Servizio Statistico; Duomo di Orvieto: Museo dell'Opera del Duomo; Archivio di Stato di Roma: Biblioteca dell'Archivio di Stato di Roma; Ministero dell'Industria: Biblioteca; MIPAF: Biblioteca; Biblioteca Nazionale Centrale; Società Tiburtina di Storia e d'Arte: Biblioteca; Comune di Orvieto; Curia Vescovile di Orvieto; Curia Vescovile di Tivoli; Duomo di Tivoli; Chiesa di S. Giorgio alla Cittadella Tivoli; Associazione San Paolo di Tivoli; GAL Sabino, Tiburtino, Cornicolano, Prenestino; Biblioteca di Storia Moderna e Contemporanea di Roma; Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma; Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano Veneto; Istituto Sperimentale per l'Enologia Sezione di Velletri; Lega Ambiente Sezione di Tivoli; WWF Sezione di Tivoli; Biblioteca della Provincia di Roma; Istituto Storico Italiano per il Medioevo di Roma; Società Romana di Storia Patria; Arciconfraternita di S. Maria dell'Orto Roma; Biblioteca del Senato; Chiesa di Santa Maria dell'Orto; Nucleo Viteicoltura Arsial di Roma.

Persone

Don Antonio Persili Parroco della Chiesa di S. Giorgio alla Cittadella Tivoli, Dr.ssa Riccio Responsabile della Biblioteca Comunale di Tivoli, Don Fabrizio Parroco Duomo di Tivoli, Dr. Marino Responsabile dell'Archivio Storico del Comune di Tivoli, Prof. Candido Pietro Segretario Società Tiburtina di Storia e d'Arte Villa D'Este Tivoli, Sig. Proietti Archivio Storico della CCIAA di Roma, Don Lorenzo Curia Vescovile di Tivoli, Sig.ra Elena Silvestri Presidente Associazione San Paolo di Tivoli, Dr.ssa Messina e la Dr.ssa Laura Salvestroni Responsabili del Servizio Statistica Agricola della CCIAA di Roma, Dr.ssa Canali Responsabile dell'Azienda Romana Mercati della CCIAA di Roma, Dr. Pasquarelli del Servizio Statistica Agricola dell'Assessorato Agricoltura Regione Lazio, Sig.ra Morani Servizio Statistica Agricola Istat, Dott. Antonio Salvatori GAL Sabino, Tiburtino, Cornicolano, Prenestino, Dr. M. G. Piazza e Dr. Renato Pavia Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma, Dr. Ciolfi Istituto Sperimentale per l'Enologia Sezione di Velletri, Dr. Gianni Innocenti Lega Ambiente di Tivoli, Dr. Bruno Forastieri Segretario Arciconfraternita di S. Maria dell'Orto di Roma, Per. agr. Giorgio Casadei Nucleo Viteicoltura Arsial di Roma; Dr. Luigi Giansanti e Sig. Tonino Del Priore rispettivamente Presidente e Vice Presidente del Consorzio Agrario Cooperativo di produzione fra coltivatori e proprietari di orti irrigui in Tivoli.

Si ringraziano in modo particolare

Dr. Luigi Giansanti e il Sig. Tonino Del Priore e tutti gli ortolani coltivatori di Pizzutello di Tivoli.

Indice

Il Paesaggio Agrario tiburtino

1. Introduzione
2. Caratteristiche del territorio
3. Sfruttamento del bacino idrografico dell'Aniene
4. Il territorio di Tivoli in epoca romana
5. Orti a Tivoli nel medioevo

Agricoltura, Commercio, Usi e Consuetudini

1. Commercio dei prodotti agricoli a Tivoli nel medioevo
2. Agricoltura a Tivoli tra il XVIII°, il XIX° ed il XX° secolo
3. Manodopera e suddivisione della proprietà fondiaria
4. Forme di enfiteusi in consuetudine a Tivoli nel periodo preunitario

Il Pizzutello di Tivoli

1. Origine
2. Cenni storici
3. Sistemi di coltivazione tradizionali
4. Alcune peculiarità del Pizzutello di Tivoli
5. Caratteristiche di commerciabilità del Pizzutello di Tivoli
6. Produzione e commercializzazione del Pizzutello tra il XIX° ed il XX° secolo
7. Produzione e commercializzazione del Pizzutello nel XX° secolo
8. Dall'Università degli Ortolani al Consorzio Cooperativo
9. La Sagra del Pizzutello
10. Ricette tradizionali

Appendici

1. Gli Statuti del Consorzio Agrario Cooperativo di Produzione fra Proprietari ed Utilisti di Orti Irrigui in Tivoli
2. Storia della Sagra del Pizzutello di Tivoli attraverso le fonti iconografiche
3. Serie storiche mercuriali CCIAA di Roma
4. Repertorio Atti di Compravendita degli Orti irrigui a Pizzutello bianco di Tivoli
5. La Fillossera e l'introduzione dei portainnesti americani
6. Bibliografia

Il Paesaggio Agrario tiburtino



Salmon, "Lo stato presente di tutti i paesi, e popoli del mondo naturale, politico, e morale, con nuove osservazioni e correzioni degli antichi e moderni viaggiatori", volume XXII, Venezia, Stamperia di Giambattista Albrizzi, anno 1759.

1. Introduzione

Il territorio tiburtino presenta caratteristiche morfologiche e paesaggistiche molto varie. Punto di passaggio pressoché obbligato per recarsi dalla pianura verso l'interno, la città di Tivoli sorge proprio al confine tra la fascia costiera tirrenica e quella appenninica, collocandosi sull'orlo di un ripido gradino il cui dislivello, circa 200 metri, genera con le acque del fiume Aniene una grande cascata. Il piano alto del dislivello rappresenta l'ultima propaggine delle pendici occidentali del sub-appennino calcareo che prende il nome di Monti Tiburtini mentre il piano basso rappresenta uno dei confini orientali della Campagna Romana.

L'abitato si estende prevalentemente nella parte alta ad un'altezza compresa tra i 180 e i 230 metri occupando lo sbocco della breve gola che costituisce l'estremità occidentale della Valle dell'Aniene tra i Monti Sabini e i Prenestini¹.

La contrapposizione fra settore occidentale di pianura aperto all'influsso del mare e quello orientale più elevato e circondato da monti, ha influito sul paesaggio fino a determinare nel corso dei secoli una certa diversità climatica con zone di particolare importanza fitoclimatica. Infatti pur trovandoci di fronte ad un clima tipicamente mediterraneo, il dislivello tra i due piani provoca piccole ma sostanziali differenze di temperatura, di esposizione ai venti e di piovosità. Inoltre, influisce a caratterizzare questa diversità climatica anche la cascata generata dal fiume Aniene la quale rilascia nel suo salto una specie di condensa chiamata "spolvero" dai tiburtini. Bisogna inoltre ricordare che l'acqua dello stesso fiume è ricca di carbonato di calcio e che la stessa viene utilizzata tramite imponenti opere di canalizzazioni a fini irrigui. Questo microclima dal punto di vista agronomico-botanico ha determinato nel tempo una particolare distribuzione delle colture, periodi di raccolta differenziati oltretutto una selezione varietale che nel corso dei secoli ha prodotto delle vere e proprie varietà locali come il Pizzutello di Tivoli.

La presenza di tutti questi elementi è stata sicuramente determinante anche ai fini della scelta del luogo di nascita della città mentre l'alternarsi di dolcezza tirrenica² e di asprezza montana³ ha forse influito sulle vicende stesse della città e forse sullo stesso carattere del suo popolo. Non è un caso che fin dall'antichità Tivoli era

¹ Tra il Monte Ripoli, Monte S. Antonio, Monte Catillo e Colle Vescovo.

² Protesa verso la campagna Romana e protetta alle spalle dalle catene pre appenniniche.

³ L'influsso degli alti monti abruzzesi.

famosa per la salubrità del clima⁴ si da non risentire degli inquinamenti malarici che nei secoli precedenti si erano manifestati nella zona pianeggiante dell'Agro romano, per le spettacolari cascate dell'Aniene e da un punto di vista strategico per la sua posizione elevata che domina la pianura fino al mare.

L'esaltazione fattane da Orazio, Marziale e Propertio e la conseguente fortuna edilizia, dimostrano il prestigio goduto dalla città fin dall'epoca imperiale. Nei secoli successivi, i Pontefici, ed una schiera di personalità, fecero di Tivoli la meta agognata delle loro vacanze e dei loro svaghi, confermandone il prestigio nel tempo.

2. Caratteristiche del territorio

Topograficamente il territorio è costituito da una zona di piano⁵, da una zona di colle⁶ e da una zona montana⁷. Predominano i terreni alluvionali e di trasporto⁸, i quali si trovano in genere nella zona del piano, lungo il corso dell'Aniene e lungo le

⁴ La temperatura media oscilla, nei mesi estivi, dai 20° ai 31°, discretamente meno elevata è la gradazione termica nei mesi primaverili e autunnali. Durante il periodo invernale subisce l'influsso dei venti di tramontana, che impediscono comunque le abbondanti precipitazioni e la formazione di naturale umidità. Le piogge sono frequenti in primavera e in autunno, mancano o quasi in estate. Negli Orti si fa ricorso ad una abbondante irrigazione, mediante l'acqua dell'Aniene. Nelle zone più basse e molto scoperte sono frequenti le gelate che, specie se avvengono nella primavera, sono dannosissime alla vite e agli alberi da frutto che hanno una fioritura precoce. Un altro inconveniente meteorologico è rappresentato dalla grandine, specie se cade nella stagione calda, quando può distruggere completamente il raccolto dell'uva e degli ulivi. E' riparata dai venti del nord dal Monte Catillo e Colle Vescovo; gode e beneficia dei venti marini per l'ampia apertura che ha verso ponente, aperture le cui estremità sono costituite dal Monte Sterparo e dal Monte Ripoli. Dista da Roma Km 32,00 confina a levante con il Comune di Castelmadama e per un piccolissimo tratto con il Comune di Vicovaro; a sud-est con il Comune di S. Gregorio da Sassola; a sud col Comune di Roma; ad ovest e nord-ovest con il Comune di Guidonia-Montecelio; a nord con i Comuni di Marcellina e S. Polo dei Cavalieri. Topograficamente il territorio è costituito da una zona di piano, da una zona di colle e da una zona montana. Le tre zone sono tutte alquanto estese, ma quella collinare e quella montana predominano sull'altra, dopo il distacco di una buona parte della pianura operato nell'anno 1937 per la costituzione del Comune di Guidonia. Altimetricamente il territorio di Tivoli varia da un minimo di metri 33,00 lungo il corso inferiore del fiume Aniene ad un massimo di metri 612,00.

⁵ Possiamo considerarla separata dalla zona collinare dal fiume Aniene, dal confine sud con Roma, dalla strada comunale della Prata che da Tivoli conduce a Marcellina, nel complesso si presenta regolare rotta soltanto da avvallamenti prodotti dall'estrazione del travertino in epoca romana, cioè quando veniva usato l'Aniene come via di trasporto dalla cava a Roma. Le terre di questa zona pur avendo una limitata estensione, si presentano di vari tipi: terreni alluvionali di antica e recente formazione, che sono i più fertili di tutto il territorio comunale; terreni costituiti da banchi di travertino, che ha origine dal deposito delle acque ricche di calcare, scorrenti nella contrada Bagni. Sono questi i più poveri di tutta la regione, e lasciati in abbandono; terreni misti: detriti rocciosi, calcare, breccia, terra di riporto; terreni di origine vulcanica, in quantità limitata. In questa zona sono comprese le grandi e medie aziende, le quali producono cereali e bestiame in grande quantità. Nei pressi delle acque Albule primeggia la coltura dell'asparago e del sedano. E' ovunque diffusa l'irrigazione, che usufruisce delle acque dell'Aniene. La parte confinante con l'Agro Romano è soggetta all'infezione malarica. Vi si pratica il pascolo permanente e vi si trova il bosco, in maggioranza ceduo.

⁶ Occupa una zona centrale e una piccola striscia al levante. Confina con il Comune di Vicovaro, Castel Madama, S. Gregorio Da Sassola. Nella regione centrale la collina si distacca dalla pianura con pendio leggero, che va facendosi più sentito man mano che si avvicina alla zona montana. Specialmente nel nord, è attraversata da valloni profondi, con fiancate a pendio ripido e valloncelli di minore importanza, le quali meno elevate oscillano dai 60 ai 100 metri, mentre le più elevate, che si trovano a ridosso dei monti, hanno una quota di m. 335. In questa zona i torrenti sono alluvionali nelle parti più depresse, mentre in quelle più elevate sono di origine vulcanica, misti con sottosuolo di roccia calcarea. Qui è stata fondata la città di Tivoli, e precisamente in una ben nota insenatura dell'Aniene, e di fronte al Monte Catillo, su un colle che degrada lentamente verso la sponda sinistra del fiume. In questo territorio predominano oliveti e vigneti con una superficie circa di 215 ha, con coltura speciale e circa 200 ha con coltura promiscua, con un complesso di 150.000 olivi. I Vigneti occupano invece un'estensione di 450 ha. I frutteti di questa zona non raggiungono la decina di ettari.

⁷ La possiamo considerare definita dalla strada Marcellina-Tivoli e da quella provinciale Tivoli S. Gregorio fino all'incontro del confine intercomunale con questo comune; a levante dalla strada provinciale che da Tivoli conduce a S. Polo dei Cavalieri. Comprende una vasta plaga di ossatura calcarea, con strato agrario variamente profondo, frammisto a scaglie, breccia sassi e sottosuolo roccioso. Altimetricamente varia da un minimo di m. 200, sul confine del Comune di Marcellina, ad un massimo di m. 612 a Colle Lecinone. E' attraversata da valloni anche profondi, con fiancate ripide.

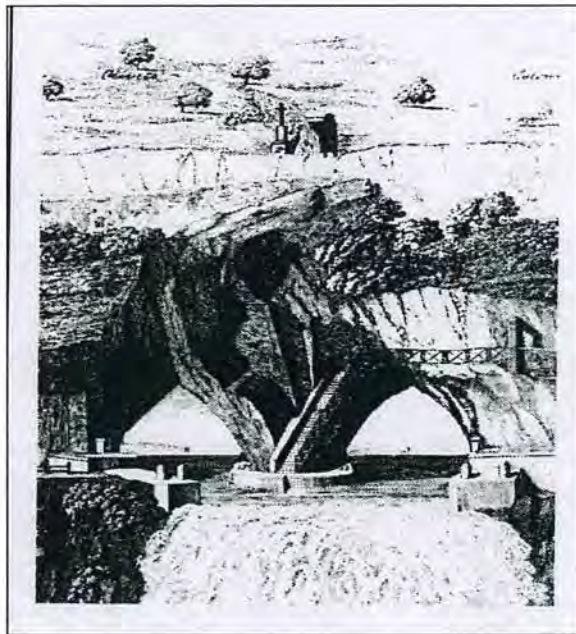
⁸ Sono profondi, freschi, umiferi, di buona lavorazione, e cioè per quanto riguarda il terreno alluvionale di recente formazione; in quelli nella zona e di antica alluvione, è più compatto e variamente profondo.

valli secondarie, sono tra i più fertili del territorio⁹. Nella zona del piano si trovano anche terreni costituiti da detriti di roccia con sottostante banco di travertino depositato dalle acque ricche di calcare.

Nella zona collinare, nelle parti più depresse, predominano i terreni alluvionali. Terreni di origine vulcanica¹⁰ e terreni misti a detriti di roccia con breccia e sottosuolo roccioso nelle parti più elevate e nelle adiacenze ai monti. La zona montana è costituita, invece, da ossatura prettamente calcarea con strato agrario frammisto a sassi (Scipioni¹¹, 1975).

3. Sfruttamento del bacino idrografico dell'Aniene

Il fiume Aniene



I Cunicoli gregoriani nel progetto del Folchi

Il fiume Aniene¹² detto anche Teverone¹³ nella parte a valle della cascata, è il maggior corso d'acqua del territorio¹⁴. Precipita per più di 150 metri, formando le

⁹ Per qualità le terre dominanti sono la silicea-calcareo-alluminosa, detta "sciolta", conosciuta con il nome di "terriccia"; l'alluminosa-silicea-calcareo, detta "forte" conosciuta con il nome di "porcina"; la calcarea-alluminosa, silicea o argillosa sciolta, conosciuta sotto il nome di "morgana".

¹⁰ Si trovano nella zona del piano e in quella del colle. Presentano caratteristiche di media consistenza, variamente profondi, con sottosuolo di pozzolana, terreno fosforico o tufo (cappellaccio). Si presentano di colore rossastro.

¹¹ Scipioni Antonio, "Tivoli miscellanea", Tivoli, anno 1975.

¹² Nasce sopra Trevi nel Lazio, dal Monte Tarino (catena dei Monti Simbruini) e, dopo aver attraversato Subiaco, si snoda per la Valle di Marano Equo, Agosta, Roviano, Cineto Romano, Anticoli Corrado, Mandela, Castelmadama, Vicovaro raggiungendo Tivoli, dove forma il bacino idroelettrico di S. Giovanni all'imbocco dei Cunicoli Gregoriani della Grande Cascata. Dopo la località Ponte Lucano, serpeggia attraverso la campagna romana e a Roma sfocia nel Tevere fuori Porta Salaria. Il suo percorso dalle origini alla foce è di chilometri 118 circa.

¹³ "Flumen" nelle fonti locali, e "Tyberis", "Tiverone" o "flumen Tyburtinus" in quelle romane.

famose cascate¹⁵ e alimentando una serie imponente di canali sotterranei che attraversano ampi settori dell'abitato. Nel corso della sua storia Tivoli venne più volte distrutta o gravemente danneggiata a causa delle piene¹⁶ del fiume di cui l'ultima avvenuta nel 1826 diede il via nel 1832¹⁷ ai lavori di deviazione del fiume con l'apertura dei Cunicoli¹⁸ Gregoriani scavati sulla destra dell'alveo del fiume nella falda occidentale del monte Catillo. I cunicoli sono lunghi rispettivamente quello sinistro m. 263 e quello destro m. 278 mentre il salto della cascata, che viene detta Cascata Grande è di m. 105 circa. Oltre al fiume Aniene attraversano il territorio di Tivoli altri corsi di acqua minori. Poco numerose sono le sorgenti, eccezione sono le sorgenti solfuree delle Acque Albule.



Salmon, "Lo stato presente di tutti i paesi, e popoli del mondo naturale, politico, e morale, con nuove osservazioni e correzioni degli antichi e moderni viaggiatori", volume XXII, Venezia, Stamperia di Giambattista Albrizzi, anno 1759.

"Grazie all'Aniene", scrive Antonio Scipioni¹⁹, "ed ai numerosi fossi a carattere permanente, l'irrigazione dei terreni, resa possibile dall'altimetria, è abbastanza

¹⁴ Ha in media la portata di 15-20 metri cubi al secondo.

¹⁵ Il "pelagus tiburtinus" delle fonti medievali.

¹⁶ Avvenute negli anni 105, 1305, 1405, 1420, 1432, 1489, 1531, 1564, 1589, 1740, 1804, 1826, 1827 e 1831.

¹⁷ Ultimati il 7 ottobre 1835.

¹⁸ Autore del grande progetto di deviazione del fiume fu l'architetto idraulico Clemente Folchi

¹⁹ Scipioni A., Op. cit.

svilupata. Così abbiamo la vasta zona irrigua delle "Prata", "Campolimpido", "Cacciavilla", "Favale", "Sprete", "Paterno", "Depositi", Leonina o Pastine", "Tartaro", dove viene esercitata una vasta gamma di colture orto-frutticole, con particolare riguardo alle uve pregiate da tavola come il pizzutello. L'irrigazione, come ovvio, è puramente estiva ed il sistema adottato è per scorrimento e in qualche zona a pioggia mediante irrigatori".

Le acque del fiume Aniene contengono un'elevata quantità di carbonato di calcio accresciuta anche dal tributo della sorgente dell'Acqua Marcia sotto Marano Equo che in parte viene raccolta, nella conca di Roviano e condotta lungo il corso dell'Aniene, notoriamente ricca di questo elemento. Il fiume riversandosi sulla campagna romana dopo le cascate di Tivoli formava anticamente un lago di pianura abbastanza sviluppato chiamato "laguna tiburtina" che nel corso dei secoli proprio a causa della presenza di questo minerale ha contribuito alla formazione dei famosi travertini disposti in grossi banchi orizzontali.

Prima ancora che per l'irrigazione le acque del fiume Aniene e dei suoi affluenti vengono utilizzate per le industrie locali²⁰ per cui Tivoli era considerata una tra le più industriali città italiane e non ultima per la produzione di energia elettrica.

Il sistema dei canali

I canali che attraversano in buona parte il sottosuolo di Tivoli, tutti scavati nel "tartaro"²¹ che alimentano gli opifici e la Villa d'Este, sono cinque: Forma²², Casacotta, Spada, Brixio e Villa d'Este. Detti canali, scavati in epoche diverse, derivano l'acqua dal vecchio alveo del Fiume Aniene, e costituiscono, nell'insieme, il cosiddetto "Canale delle derivazioni", che ancora oggi alimenta le cinque bocche²³, nel tratto scoperto che dal Bacino idroelettrico di S. Giovanni arriva fino al Ponte Gregoriano. Tale tratto di fiume venne lasciato libero all'epoca della diversione del Fiume nei Cunicoli Gregoriani, allo scopo di fornire alla Villa d'Este e agli opifici tiburtini l'acqua necessaria²⁴.

²⁰ Cartiere, opifici, officine elettriche.

²¹ Concrezione rocciosa calcarea.

²² Che alimenta il lavatoio pubblico coperto, in Via del Duomo, a fianco della Basilica Cattedrale di S. Lorenzo Martire, e della mensa Ponderaria.

²³ Este, Brixio, Forma, Casacotta e Spada.

²⁴ La lunghezza di detto canale dall'imbocco dei Cunicoli Gregoriani al Ponte Gregoriano è di ml. 320,00, la larghezza media ml. 11,50, la profondità media in acque ordinarie ml. 1,10. A m. 20 a valle dei Cunicoli si stacca sulla destra il Canale Brizio e dopo altri m. 80 il Canale Forma. L'imbocco dei Canali Casacotta e Spada costituisce il termine del Canale delle Derivazioni.

Di tutti questi canali, ad eccezione del Canale d'Este, si ignora l'epoca in cui furono costruiti. Il Forma sembra sia di epoca romana e che serviva le fontane che abbellivano il tempio ed il Portico d'Ercole e la Villa di Mecenate, gli altri risultano di epoca medievale²⁵. Altro importante Canale d'irrigazione è quello detto "Degli Ortolani" o degli "Orti", che parte dalla Porta del Colle e raggiunge Pontelucano, dopo un percorso di circa tre chilometri. E' alimentato dalle acque che scaturiscono dai canali Forma e dalla Villa d'Este; costeggia la Strada degli Orti fino al bivio della Strada del Tartaro; da qui un braccio corre lungo questa strada ed un altro lungo la Strada degli Orti fino al bivio con la Strada Nazionale Tiburtina in località "Depositi"; prosegue poi costeggiando la Nazionale fino a Pontelucano dove si scarica nel fiume Aniene.

Consorzi per opere permanenti di difesa, scolo e bonifica

"Largamente diffusa è l'irrigazione nel territorio del Comune di Tivoli", scriveva nel 1937 Marcella Uffreduzzi nella sua tesi di laurea sul Comune di Tivoli²⁶, "quasi tutte le acque provenienti dal fiume Aniene vengono prelevate, in parte dalla riva destra e il rimanente dalla riva sinistra. L'acqua prima di servire per l'irrigazione viene utilizzata da i vari opifici di Tivoli (molini da cereali, cartiere, centrale elettrica) e poi utilizzata nei terreni. Queste acque sono fredde e poco fertilizzanti, perciò vengono usate solo nel periodo estivo e l'irrigazione viene fatta solo a scorrimento nei terreni a seminativo o ad orto; a seconda il tipo di coltura, la irrigazione è più o meno frequente. In genere si manda l'acqua sui campi ogni 8 giorni anche in base alla presenza delle colture di soprasuolo. Detto periodo può essere aumentato o diminuito; questo perché nei terreni senza alberi è più intensa nel periodo estivo l'evaporazione dell'acqua del suolo. Tutte le acque d'irrigazione sono consorziate e sono distribuite in grande quantità, sono invece scarse quelle date dal fosso dell'Acqua Acetosa e quelle di risulta di alcuni opifici lungo il fiume Aniene".

I Consorzi di irrigazione sono due:

1. il Canale d'irrigazione dell'Aniene, che deriva le sue acque dalla sponda destra del fiume, mediante apposita diga situata nell'alveo di fronte all'abitato e che percorre una galleria appositamente costruita in muratura e canale pure in

²⁵ Francesco Mora, "Acque di Tivoli", Tipografia Maiella, Tivoli, anno 1902.

²⁶ Uffreduzzi Marcella, "Il Comune di Tivoli", tesi di laurea, relatore Prof. Mori Assunto, anno accademico 1936-'37.

muratura che corre lungo l'Aniene e poi volge a nord fino ai confini con Montecelio. L'irrigazione con questo canale viene praticata su terreni coltivati a seminativo e su orti irrigui.

2. il *Consorzio Agrario Cooperativo di produzione fra Coltivatori e Proprietari di Orti Irrigui in Tivoli*, costituito prima della prima guerra mondiale comprende i canali Forma, Brixio e Villa d'Este, che si riuniscono e formano il cosiddetto "Canale degli Ortolani", che viene goduto da tutti i proprietari, affittuari, coltivatori, direttori ed utilisti degli orti irrigui esistenti in Tivoli e che in genere hanno come coltura il Pizzutello e in minor quantità altri ortaggi.

Oltre ai consorzi per l'irrigazione esiste il Consorzio di Scolo, denominato Fosso dei Frati²⁷.

4. Il territorio di Tivoli in Epoca Romana

In età romana intorno a Tivoli sorsero numerose ville, alcune delle quali erano di dimensioni enormi²⁸; contemporaneamente lavori di bonifica e di irrigazione²⁹ permisero la nascita di un'agricoltura ricca e specializzata, dove vigne e frutteti avevano un ruolo fondamentale. Se escludiamo i recenti interventi di urbanizzazione in nessun altro periodo storico l'intervento umano ha modificato così radicalmente il paesaggio agrario.

5. Orti a Tivoli nel medioevo

Nel medioevo fortissima era la diffusione della proprietà fondiaria presso tutti i tiburtini, indipendentemente dall'attività esercitata. Tenevano per così dire un piede in campagna, integrando commercio ed artigianato con la coltura almeno di una piccola vigna o di qualche olivo, anche al limite in locazione o come salariati stagionali.

Analizzando il catasto del 1467 e le fonti dei diversi archivi cittadini con l'aiuto del Carrocci³⁰ possiamo ricostruire l'assetto delle campagne tiburtine alla metà del XV° secolo. Nel tardo medioevo le rete viaria era costituita da un unico asse

²⁷ L'istituzione di questo consorzio è piuttosto recente, poco prima della guerra mondiale, e comprendeva un territorio di circa 1000 ettari.

²⁸ Alcune superavano con la sola costruzione i 5 ettari di superficie.

²⁹ Molti dei canali sotterranei che convogliano verso la città le acque dell'Aniene e azionano decine di mulini, frantoi, qualcherie e ferrariae sono di origine romana.

³⁰ Carrocci Sandro, "Tivoli nel basso medioevo", Roma, anno 1988.

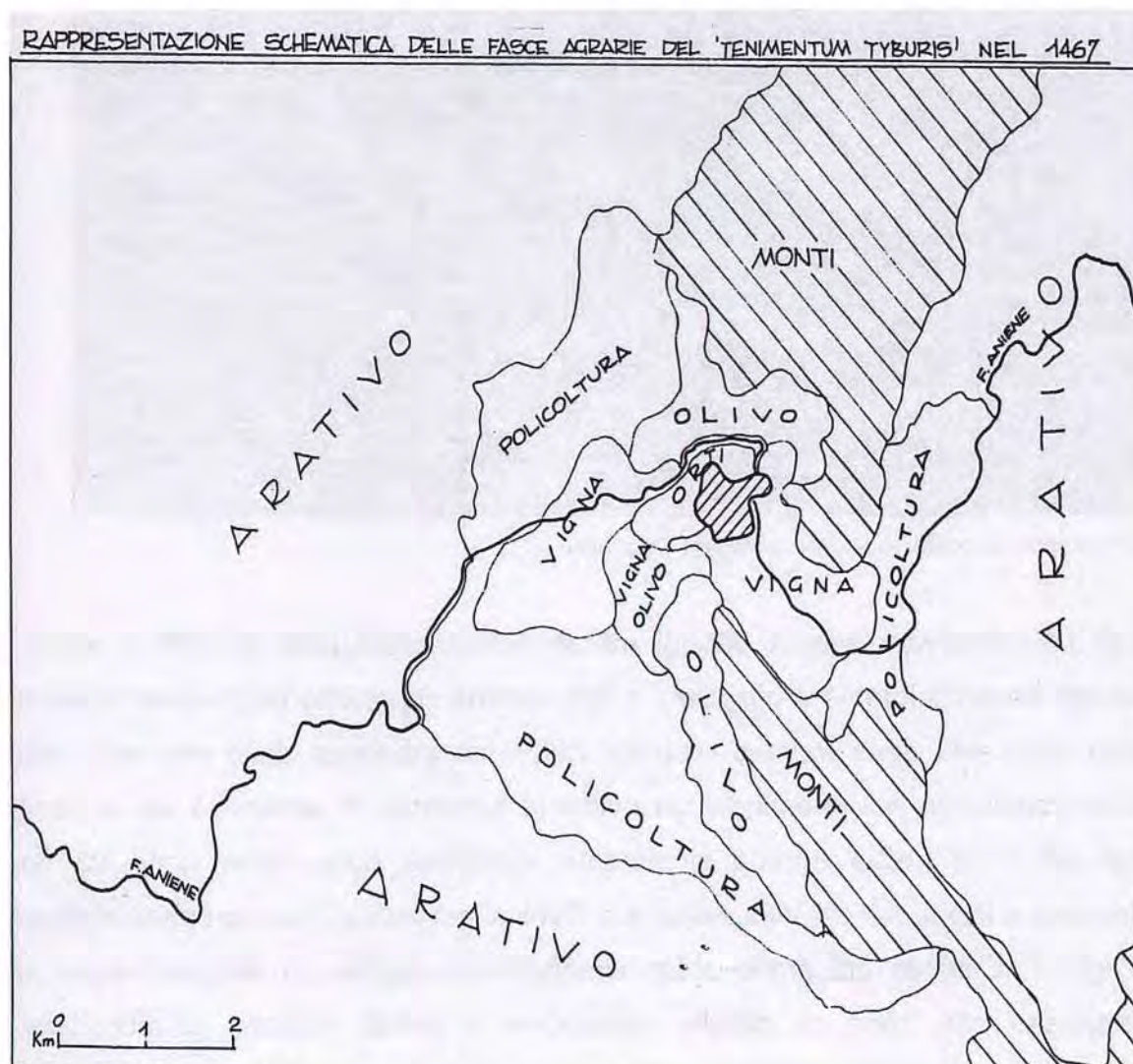
interregionale la Tiburtina-Valeria, da una decina di vie dirette verso i vicini centri abitati e da una miriade di strade secondarie destinate ad assicurare una capillare penetrazione di uomini ed animali all'interno dei singoli poderi. Questo anche a causa del divieto di transito su terreni altrui che vigeva a Tivoli³¹. Di conseguenza al fine di garantire ad ogni coltivatore l'accesso indipendente al proprio fondo si costruiva la rete viaria in base al frazionamento fondiario. Ogni particella confinava almeno con una via. Le servitù di passo, pericolosa fonte di litigi, erano di conseguenza limitatissime. Nel caso poi di terreni da convertire a vigneto, settore dove il frazionamento era maggiore, il proprietario preferiva in un primo momento concederli in locazione, creando subito una regolare e capillare rete viaria, la quale permetteva alla miriade di affittuari l'accesso ai fondi in modo indipendente. I terreni ineditati interni alla città o prossimi alla cinta muraria erano quasi interamente destinati all'orticoltura, la pratica agricola più intensiva. Dei 68 appezzamenti situati in questa zona, ben 62 sono orti; i fondi rimanenti, inoltre, sono minuscole vigne di fatto assimilabili agli orti perché con tutta probabilità votate alla produzione di Pizzutello e pergolese, tipico prodotto, come sappiamo, degli orti tiburtini.

<i>Distribuzione delle colture secondo il catasto del 1467.</i>				
colture	n. coppe terra	estensione n. alberi olivo	n. piante vite	numero ap- pezzamenti
terra	8.809			272
olivo		3.971		119
vite			729.200	130
terra/olivo/vite	152	1.008	181.000	47
terra/olivo	214	1.118		45
terra/vite	227		315.900	74
olivo/vite		1.296	252.150	53
prato (n. coppe)	[90]*			13
sterpaio (n. coppe)	[29]*			5
totale	9.402	7.393 (coppe 616)	1.478.250 (coppe 1478)	758
orti: appez. n. 62				
* Non incluso nel totale				

da Carrocci Sandro, "Tivoli nel basso medioevo", Roma, anno 1988

³¹ Il transito attraverso gli oliveti con frutti, le vigne e gli orti di proprietà altrui era vietato durante l'intero anno, mentre il passaggio per arativi ed oliveti privi di olive era consentito purché il proprietario o l'affittuario del fondo non lo vietassero (Statuti 1305, IV, 213, 248, 254 e 264).

Uno stretto legame univa orti e città. Appoggiati alle mura, in bilico nell'abisso fra la città e le cascate, all'interno della stessa cinta muraria, gli orti caratterizzano profondamente non solo il paesaggio suburbano, ma la stessa città. La fertilità dei terreni ortivi veniva continuamente tutelata e perfezionata, avendo a disposizione abbondanza di forza lavoro, tramite l'utilizzazione costante dei fertilizzanti, l'irrigazione e i terrazzamenti, persino le balze dello strapiombo a Nord della città risultano trasformate in compatte distese ortive.



da Carrocci Sandro, "Tivoli nel basso medioevo", Roma, anno 1988.

A Tivoli l'orticoltura, anche in questo periodo storico, non era solo praticata per autoconsumo, ma attività volta principalmente al mercato. Gli orti di maggiori dimensioni coltivati da ortolani specializzati si trovavano nelle località situate a settentrione e ad occidente delle mura urbane, le sole dove l'irrigazione era ben

organizzata tramite una fitta rete di canali³². Le parcelle ortive erano tutte dotate di recinzioni, costituite non solo da siepi, ma anche da mura chiuse da inferiate e cancelli³³. Spazi rigidamente privati, tutti gli orti, e naturalmente quelli contigui alle abitazioni, erano luoghi aperti alla vita domestica e sociale del proprietario tanto da essere chiamati "iardena" da alcune fonti di fine Quattrocento³⁴. Nel paesaggio, l'insieme degli orti urbani e suburbani costituiva una sorta di settore intermedio fra città e campagna.



Esempi di portali di accesso agli orti presso Via degli Orti a Tivoli

Negli orti crescevano svariati ortaggi, ma anche numerosi alberi da frutto e la vite, coltivata essenzialmente a pergolato e diffusissima soprattutto negli appezzamenti meno vicini alla cinta muraria. Questa frequente presenza della vite negli orti tiburtini costituiva nel paesaggio un evidente elemento di continuità fra la zona degli orti e la fascia agraria circostante, dominata dalla vigna tanto da far affermare a Pio II che tra Villa Adriana e Tivoli si estendeva una compatta distesa di vigne³⁵. Città ed orti erano come circondati da migliaia di viti che meglio si adattavano alle zone di difficile irrigazione e quindi inadatte all'orticoltura. Immaginando una visione dall'alto, avremmo notato che la viticoltura non formava tuttavia un anello regolare intorno agli orti ed alla città. Nelle zone in piano o in dolce rilievo situate, a monte e a valle di Tivoli, intorno all'Aniene, la vigna continua a prevalere su tutte le altre colture fino a tre o più chilometri. Sui fianchi dei monti a nord ed a sud della città, invece, quasi subito i filari della vigna si

³² Come il Cornuta, il Vesta, il Forma, il Votano, il Preta Filacciata.

³³ "Cancella ortonum et vinearum", Statuti 1305, III, 196.

³⁴ Orto detto "lu jardino", Archivio notarile di Tivoli, reg. 8, c. 86v, anno 1478.

³⁵ Pio II, "I Commentari", p. 986.

mischiano ad olivi e, poco più oltre, anche a piccoli seminativi. Le vigne avevano in genere una forma di un rettangolo più o meno allungato, ad una estremità del quale fiancheggiava immancabilmente una strada e l'altra, in molti casi confinante con un corso d'acqua, lungo il quale vengono piantate le canne "*pro vinea palanda*".

Agricoltura, Commercio, Usi e Consuetudini



George Hoefnagle (1572 – 1600) "Tivoli"

© BIBLIOTECA RICCARDIANA

1. Commercio dei prodotti agricoli a Tivoli nel medioevo

Fino alla fine del XIV secolo, la documentazione tiburtina è molto avara di esplicite informazioni sulle attività commerciali, bancarie e artigianali. Distrutto l'archivio comunale per tutto il Duecento disponiamo soltanto delle pergamene degli archivi ecclesiastici. Per poter azzardare una valutazione approssimativa del grado di sviluppo dei commerci e dell'artigianato dobbiamo attendere gli statuti del 1305, nei quali a differenza di quanto avviene in altre città del Lazio meridionale, dove alle Arti non è riconosciuta nessuna funzione istituzionale all'interno del comune, a Tivoli fanno parte di diritto del principale consiglio cittadino. Riferendoci ancora alla ricerca del Carrocci¹ si nota che per numero di abitanti, Tivoli figura in primissima fila fra le città laziali, non meraviglia dunque che le attività commerciali e artigianali vi abbiano uno sviluppo superiore a quello di centri minori. Situata lungo la via dell'Abruzzo e del Regno, Tivoli, infatti, è un importante nodo stradale; la vicinanza a Roma, inoltre rende agevoli i commerci con le principali città della regione, mentre l'assenza di altre città nel raggio di decine e decine di chilometri deve certamente averle consentito di ricoprire fin dal Duecento quella funzione di polo economico che la contraddistingue nel Quattrocento; infine grazie alla abbondanza delle acque dell'Aniene e alle opere di canalizzazione compiute in età romana, la città dispone di acqua e di energia idraulica in una misura che non ha eguali nella regione. Questo ruolo troverà, alla fine del XIV secolo, una attestazione esplicita nella creazione di una fiera. Nell'estate del 1393 il Comune² stabilisce con l'approvazione del Comune di Roma che abbia luogo una fiera dall'8 al 15 settembre³. L'importanza di questo evento è attestato anche dal fatto che durante gli otto giorni di durata della fiera i visitatori della chiesa francescana di S. Maria Maggiore potranno lucrare l'indulgenza⁴ che Bonifacio IX ha appena concesso ai frati minori tiburtini. Acquirenti e venditori verranno esentati da qualsiasi imposta.

La "feria Tyburis" rimane in vita per secoli. Nel 1484 viene prolungato il periodo di fiera da otto a quindici giorni⁵. Fin dalla sua istituzione, la fiera tiburtina si pone

¹ Carrocci S., Op. cit.

² "Statuta" 1386-1522, cc. 64v-65r, anno 1393.

³ Nella Contrada S. Croce non lontano dalla chiesa di S. Maria Maggiore.

⁴ "Codice diplomatico", pp. 39-41, anno 1393.

⁵ "Statuta" 1386-1522, c. 73v.

come luogo di scambio di bestiame, prodotti agricoli e artigianali, ma non di vino ed olio, la cui esportazione non viene esentata dalle gabelle, e tanto meno di frumento⁶ che è tassativamente vietato portare fuori dalla città anche durante il periodo di fiera. Alla fiera intervengono inoltre mercanti di cuoio, miele e spezie.

Il catasto del 1467 non ci fornisce un elenco completo dei mestieri e delle professioni. Il sistema tributario tiburtino infatti non prevede la registrazione dei membri di alcune corporazioni e più in generale non censisce tutte le attività che non rendono necessaria l'apertura di una bottega. Rispetto alla lavorazione e alla vendita di prodotti dell'agricoltura o della pesca e dell'allevamento abbiamo i "pomaroli", gli "ortulani", i "panicoculae", i "pisciaroli" e i "pelliparii". Tuttavia anche se siamo in presenza di attività che caratterizzano la città come il commercio e i mestieri legati alla utilizzazione degli impianti idraulici, nonché ad altre attività artigianali minori, l'agricoltura sembra essere l'attività più praticata. Notevole è l'incidenza sul totale della popolazione degli addetti all'agricoltura.

Il commercio con Roma delle derrate alimentari

La vicinanza di una grande metropoli come Roma, ha sempre esercitato una forte influenza sull'economia tiburtina. Dal mercato romano dipendevano tanto le maggiori attività industriali⁷, quanto la principale coltura delle campagne tiburtina, l'olivo, e parte della produzione di frutta, uva da tavola e ortaggi⁸. Prima del XV secolo, le fonti non forniscono nessuna informazione diretta sul tipo e l'importanza degli scambi commerciali esistenti fra Tivoli e Roma, sappiamo soltanto che fin dal Duecento Tivoli esporta olio e vino. Soltanto a partire dalla metà del Quattrocento, la comparsa dei registri doganali romani permette di conoscere, almeno in teoria, tutte le merci che entrano ed escono dalle porte di Roma, e dunque anche quelle provenienti da o per Tivoli⁹. Stando ai registri della "gabella mercium", a Tivoli, Roma esporta nel 1465 quasi soltanto formaggio. Mentre le merci che da Tivoli vengono esportate a Roma sono: la carta¹⁰ che da sola rappresenta il 55% delle esportazioni; "vino de mellegranate" (12,7%); miele (20,8%); piccole partite di "salnitro nero"¹¹; alcuni panni di lino e canapa, poche onces di "seta calabrese

⁶ "Statuta" 1386-1522, Op. cit.

⁷ Le cave di travertino, la fabbrica delle polveri da sparo, gli stabilimenti metallurgici.

⁸ Bulgarini F., "Notizie storiche, antiquarie, statistiche ed agronomiche intorno all'antichissima città di Tivoli", Roma, anno 1848.

⁹ Archivio di Stato di Roma, registri della Dogana di S. Eustachio.

¹⁰ Da "straso" e "fina".

¹¹ Estratto fino al secolo scorso in alcune località del territorio comunale.

cruda” ed infine modesti quantitativi di canapa, lino e stoppa (il valore di tutte queste merci rappresenta appena, nel 1465, l'11,4% del totale). I tiburtini non smerciavano in Roma il vino¹² delle proprie vigne¹³ ma solo aceto e olio¹⁴. Il commercio con Roma dei prodotti tiburtini è in mano a pochi operatori. Due mercanti assicurano i tre quarti delle esportazioni. L'introduzione per esempio a Roma del miele tiburtino è in mano ad un solo speziale. Il commercio del succo di melagrane, una specialità tiburtina molto apprezzata a Roma, è praticata invece da una mezza dozzina di persone: si tratta con tutta probabilità di affittuari di orti, gli appezzamenti dove crescono i gran numero i rinomati melograni tiburtini. Osservato nel suo insieme, l'interscambio fra Tivoli e Roma appare mediocre. Per più motivi, tuttavia, le registrazioni doganali non sono attendibili. I registri della Dogana romana non indicano i commerci che avvengono per via acqua¹⁵ e le merci importate ed esportate in un regime di franchigia a causa delle esenzioni accordate ad ecclesiastici. Nessuno dei grandi Enti ecclesiastici romani che possiedono estesi beni nel territorio di Tivoli figura mai nei registri doganali (Carrocci, 1988).

2. Agricoltura a Tivoli tra il XVIII°, il XIX° ed il XX° secolo

La condizione economica della città nel XVIII° secolo è legata alle tre componenti tipiche della struttura sociale: l'agricoltura, l'industria e il commercio, influenzate e subordinate in larghissima misura dall'Aniene. Secondo il Pacifici¹⁶ per quanto riguarda l'agricoltura manca completamente nel settecento un'indagine catastale tipo quella condotta dal Bulgarini¹⁷ nel secolo successivo. La percentuale maggiore di terreno coltivato appare destinata a colture cerealicole. La documentazione è scarsa ed indiretta anche per l'olivicoltura che è sempre stato il tradizionale e inconfondibile elemento dell'agricoltura locale. Secondo i dati del catasto del 1739, vi erano nel territorio tiburtino circa 500 rubbie¹⁸ destinate all'olivicoltura per un totale di 103.045 piante. Verso la fine del secolo, Tivoli fu

¹² Vedi i “Libri generales computorum gabellarum”

¹³ Appena tre carichi nel 1468/69.

¹⁴ Esportato in quantità modeste tra il 1468 ed il 1469 appena una cinquantina di otri.

¹⁵ La “gabella mercium” non grava sulle importazioni via acqua.

¹⁶ Pacifici V., “Tivoli nel settecento”, Atti e memorie della Società Tiburtina di Storia e d'Arte, vol. XLV, Tivoli, 1972.

¹⁷ Bulgarini F., Op. cit.

¹⁸ Antica misura, nell'Italia centrale, dell'unità di superficie agraria pari a circa 18,50 metri quadrati.

interessata dai tentativi di miglioramento agrario promossi da Pio VI¹⁹. Sempre dal Pacifici: "Minore rilievo ha avuto la viticoltura, che ha raggiunto fama solo con il famoso Pizzutello, mentre non ha ottenuto che mediocri risultati con la produzione del vino". Assai rigogliosa era anche l'orticoltura, che si poteva giovare dell'irrigazione assicurata dalle fitte ramificazioni di canali.

3. Manodopera e suddivisione della proprietà fondiaria

Ristrettissimo era il numero dei braccianti tra la popolazione tiburtina. Si ingaggiavano stagionalmente elementi provenienti dall'Abruzzo, dall'Umbria, dalle Marche, dalla Liguria, dalla Toscana, qualificati o semplici prestatori d'opera.

*Popolazione presente nel Comune di Tivoli dal censimento del 1750 a quello del 1931*²⁰

1750	1817	1847	1870	1901	1911	1921	1931
5421	5484	6687	7147	13396	14608	16022	18615

*Popolazione presente nel Comune di Tivoli al censimento del 1931 di età superiore a 10 anni secondo la professione*²¹

<i>Professioni</i>	<i>addetti</i>
Agricoltura e caccia	1700
Industria	3157
Trasporti e comunicazioni	597
Amministrazione privata	30
Culto	52
Professioni ed arti liberali	244
Totale generale	14801

Sappiamo dal Franchini²² che prevaleva la gestione diretta della proprietà con sfumature giuridiche, rispetto al possesso, diverse: i proprietari conduttori, cioè i proprietari che lavorano impegnando direttamente sé stessi e la propria famiglia, gli affittuari, gli enfiteuti, i coloni parziari, i mezzadri, i salariati fissi.

¹⁹ Nel 1788 la Comunità ricevette un ordine circolare della congregazione del Buon Governo sulla base del quale si ordinava ai Governatori e ai magistrati di stimolare e incoraggiare tutto il settore.

²⁰ Uffreduzzi M., Op. cit.

²¹ Uffreduzzi M., Op. cit.

²² Franchini V., "Terra e lavoratori della terra nello Stato Pontificio del sec. VIII", Arch. Soc. Rom. Storia Patria, serie III, vol. VIII, A. LXXVII, fasc. 1-4, pp. 21-22, anno 1954.

Aziende agricole nel Comune di Tivoli, numero, superficie – censimento 1931

Aziende agricole	numero	Sup. (ha)
Fino a 0,5 ha	449	131
Fino a 1 ha	248	196
Fino a 3 ha	399	694
Fino a 5 ha	86	341
Fino a 10 ha	60	420
Fino a 20 ha	27	392
Fino a 50 ha	16	515
Fino a 100 ha	6	481
Fino a 500 ha	10	2193
Oltre 500 ha	3	2376
TOTALE	1304	7739

Sempre secondo Pacifici²³ il territorio del Comune di Tivoli era quanto mai frazionato tra piccoli proprietari. “Non v’era quasi cittadino che non avesse la sua terra”. Una rappresentazione attendibile su quelle che erano le forze lavorative e la distribuzione della proprietà fondiaria nel settecento è fornita dalle notizie relative alle Università delle Arti e dei Mestieri. La stragrande maggioranza della popolazione poteva vantare una discreta disponibilità immobiliare con una divisione fondiaria caratterizzata da appezzamenti piccoli e medi che difficilmente raggiungono le dimensioni del latifondo. Questo assetto riusciva a garantire a moltissimi cittadini anche in momenti di congiuntura negativa una solida fonte di reddito.

Anche secondo Scipioni²⁴ il territorio di Tivoli risultava molto frazionato. Il frazionamento più accentuato si riscontra nella parte piana e precisamente nelle contrade di Favale, Campolimpido, Paterno, Orti e Villa Adriana dove predominano le colture orto-frutticole e i vigneti e nella parte collinare dove domina principalmente l’olivo.

²³ Pacifici V., “Cenni sulle Università d’Arti e Mestieri”, Atti e Memorie della Soc. Tib. Di Storia e d’Arte, vol. VIII, nn.1-2, p.64, anno 1928.

²⁴ Scipioni A., Op. cit.

Sistema di conduzione – censimento 1931

Sistema di conduzione	Numero aziende	Superficie (in ha)
economia diretta	990	4458
affitto	97	772
colonia	98	234
mista	119	2275
Totale	1304	7735

Nell'intero territorio tiburtino la proprietà nel complesso è molto frazionata, specie negli oliveti, nei vitigni e negli orti di Pizzutello, di asparagi. Il frazionamento più accentuato si riscontra nella zona collinare, ove predomina l'oliveto, il vigneto e l'orto irriguo. La popolazione di Tivoli è di oltre 20.000 abitanti, dei quali circa 2000 sono dediti all'agricoltura, in maggioranza di sesso maschile, con dimora in genere nel centro urbano di Tivoli (Uffreduzzi, 1936).

Distribuzione dei lavoratori agricoli – censimento del 1931²⁵

Lavoratori agricoli	famiglie	Totale unità
Conducenti terreni propri	438	2220
Fittavoli	38	198
Coloni	118	617
Giornalieri	347	1793
Altri addetti	114	483
TOTALE	1115	5311

4. Forme di enfiteusi in consuetudine a Tivoli nel periodo preunitario

Nello Stato Pontificio²⁶, erano frequenti le concessioni enfiteutiche sia di terreni che di fabbricati. Con questa forma di concessione il concedente chiamato "direttario" veniva ad assicurarsi una rendita annuale costante esente da qualsiasi gravame poiché le spese di manutenzione, coltivazione, raccolto, imposte erano a carico del concessionario chiamato "utilista". I principali utilizzatori di questa forma di concessione erano gli enti religiosi e le case patrizie, i quali, proprietari di

²⁵Uffreduzzi M., Op. cit.

²⁶Macera Regnoni C., "Diverse forme di enfiteusi", Tip. Luigi Marziale, Tivoli, 1935.

numerosi appezzamenti di terreno, non potevano, senza grave dispendio, coltivare le terre a conduzione diretta; per questo motivo avvalendosi della concessione enfiteutica si assicuravano nel contempo un reddito e una certa quantità di derrate. I rapporti fra direttario ed utilista oltre a seguire norme legislative erano disciplinati da consuetudini locali. Fra le numerose disposizioni contrattuali consuetudinarie delle enfiteusi in Tivoli è interessante soffermarci, ai fini della nostra ricerca, sul corrispettivo dovuto dall'utilista al direttario. Le concessioni potevano dividersi in tre categorie:

1. Canone fisso in denaro: era una forma di concessione in uso sia per i fabbricati che per i terreni. Era frequente per quegli stabili che, trovandosi in cattive condizioni di manutenzione, richiedevano considerevoli spese di restauro. Il proprietario li concedeva in enfiteusi, sempre con l'obbligo di migliorie, per sottrarsi alle cure e spese per restaurarli;
2. Canone fisso in natura: salvo rare eccezioni questa forma enfiteutica ha per oggetto esclusivamente fondi rustici. Varia nei generi a seconda della coltivazione che all'atto della investitura si esercita. Se si tratta di un vigneto il canone sarà imposto per una certa quantità di mosto, se trattasi invece di oliveto sarà per una certa quantità di olio. Il canone viene sempre prescritto per prodotti manipolati. Non troviamo mai un canone ad olive od un canone ad uva. Soltanto nel caso dell'orto a Pizzutello riscontriamo un'eccezione alla regola poiché il canone in natura consisteva in uno o più "sterzati" di Pizzutello. Lo "sterzato"²⁷ è una piccola "bigoncia" che, ripiena di uva, pesa 33 chilogrammi;
3. Corrisposta in natura in una quota parte fissa dei prodotti: veniva stipulata esclusivamente per i fondi rustici, per quei terreni che si consegnavano senza pagamento del suolo nudo dal direttario all'utilista completamente spogli di soprassuoli con l'obbligo di rivestirli. All'atto dell'investitura se il terreno si riteneva adatto alla coltivazione della vite si faceva obbligo di impiantarvi il vigneto. Per l'oliveto la corrisposta consuetudinaria è nelle proporzioni di un quarto del prodotto olio al direttario, e tre quarti all'utilista.

²⁷ Ora tale misura è caduta in disuso.

1° Caso: pagamento di canoni a denaro.

Bolletta n. 037

C. C. n. 58

Il Sig. Genovesi Luca

ha pagato Lire settanta e Cent. 94

dovute alla Rev. Mensa Vescovile di Tivoli per annuo perpetuo canone enfiteutico gravante terreno in Tivoli Vocabolo Paterno per l'annualità al 1° Novembre 1924.

(Bollo, data e firma)

2° Caso: consegna di canone fisso in natura.

Bolletta n. 38

C. C. n. 59

Il Sig. Lucchesi Roberto

ha consegnato litri di mosto novanta

dovuti alla Rev. Mensa Vescovile di Tivoli per annuo perpetuo canone enfiteutico gravante vigna in Tivoli Vocabolo Favale per l'annualità 1924.

(Bollo data e firma)

3° Caso: Canone fisso in natura pagato a danaro per accordo fra direttario ed utilista.

Bolletta n. 38

C. C. n. 59

Il Sig. Lucani Alfredo

ha pagato Lire Sessantasette e cent. 50

dovute alla Rev./ma Mensa Vescovile di Tivoli per corrispettivo in denaro dell'annuo perpetuo canone enfiteutico di litri 90 di mosto gravante vigna in Tivoli Vocabolo Favale per l'annualità 1933

(Bollo, data, e firma)

4° Caso: Consegna di corrisposta variabile in natura.

Bolletta n. 47

C. C. n. 63

Il Sig. Pisani Carlo

ha consegnato litri quarantotto di olio di olive dovuti alla Rev. Mensa Vescovile di Tivoli per annua perpetua corrisposta enfiteutica del quarto del prodotto olio gravante oliveto in Tivoli Vocabolo Valle Dormiglione per l'annualità 1932.

(Bollo, data, e firma)

5° Caso: Corrisposta variabile in natura pagata a danaro per accordo fra direttario ed utilista.

Bolletta n. 53

C. C. n. 77

Il Sig. Bresciani Attilio

ha pagato Lire Centoottantasei

dovute alla Rev. Mensa Vescovile di Tivoli per corrispettivo in danaro dell'annua perpetua corrisposta enfiteutica del quinto del prodotto della vite gravante vigna in Tivoli Vocabolo Campolimpido per l'annualità al 4° Ottobre 1933.

(Bollo, data e firma)

6° Caso: consegna di corrisposta variabile in natura dei sottoprodotti del vigneto.

Bolletta n. 73

C. C. n. 23

Il Sig. Alfonsi Luigi

ha consegnato kg. 25 di fagioli

dovuti alla Rev. Mensa Vescovile di Tivoli per annua perpetua corrisposta enfiteutica del quarto del prodotto del suolo a complemento del quinto del prodotto della vite gravante vigna in Tivoli Voc. Collenocello per la stagione 1932

(Bollo, data, firma)

7° Caso: corrisposta variabile in natura dei sottoprodotti del vigneto pagata a danaro per accordo fra direttario ed utilista.

Bolletta n. 87

C. C. n. 91

Il Sig. Romani Pio

ha pagato Lire quindici e cent. 35

dovute alla Rev. Mensa Vescovile di Tivoli per corrispettivo in danaro dell'annua perpetua corrisposta enfiteutica del quarto del prodotto del suolo a complemento del quinto del prodotto della vite gravante vigna in Tivoli Vocabolo Roccarbruna per la stagione 1930.

(Bollo, data e firma)

Il Pizzutello di Tivoli



Foglia di « Pizzutello bianco » (gr. nat.).

1. Origine

Pizzutello è il nome attribuito a diversi vitigni con acini dattiliformi, alcuni a frutto bianco, altri a frutto violaceo. Il più importante e diffuso è il Pizzutello bianco, che in Italia viene anche chiamato Pizzutello di Tivoli, dal nome della sua più tipica zona di produzione (Reda¹, 1952). Poco si conosce sull'origine di questa vecchia varietà di uva da tavola coltivata soprattutto nel Comune di Tivoli in provincia di Roma. Sembra che la sua patria sia la Siria, da cui avrebbe assunto il nome di "*Damasco*" (Pastena, 1973).

Vecchia varietà di uva da tavola dal caratteristico acino allungatissimo, sottile e arcuato (Pastena², 1979). Confusa con la "Corniola" o la "Corniola di Milazzo", il cui acino ellittico, allungato, si differenzia però nettamente da quello del Pizzutello, risulta invece identica alla "Gallara Zeni" di Damasco (Cosmo³, 1940). La particolare forma dell'acino ha fatto assumere in passato a questa varietà diversi sinonimi come "Teta di vacca", "Cornetto", "Sperone di gallo" (Molon⁴, 1906). Secondo una descrizione di Branas e Truel⁵ (1965) il francese "Cornichon blanc" corrisponde al Pizzutello e al "Santa Paula" che a sua volta corrisponde allo spagnolo "Dedo de dama" ed la californiano "Lady finger" o "Rich baba", anche se non si esclude che questi nomi hanno potuto servire egualmente a designare altre varietà differenti.

In Turchia viene coltivata una varietà che potrebbe essere riferita al Pizzutello bianco il "Kadin Barmak" o "Damasco bianco", o "Damascus grape", o "White Damascus". E' molto diffuso, oltre che in Turchia e in Siria, nel Libano e in Palestina dove è conosciuto con il nome di "Zeijni". Molto produttivo, ma soggetto alla "colatura" (Dalmasso⁶, 1956).

Pochi vitigni hanno una sinonimia così estesa come il Pizzutello bianco. Per ricordare alcuni dei nomi più importanti citiamo quelli in uso in Francia: "Cornichon" o "Cornichon blanc o doré", "Pissutella", "Crochu"; in Spagna: "Tete de Vaca", "Corazon de Cabrito"; in Germania: "Weise Eicheltraube" o

¹ Enciclopedia Agraria Italiana, Federazione Italiana Consorzi Agrari, Ramo Editoriale degli Agricoltori, anno 1952.

² Pastena B., "Trattato di viticoltura italiana", Edagricole, Bologna, 1976.

³ Cosmo I., "Le uve da tavola nelle Venezie", Ann. Sperim. Agr., XXXVII.

⁴ Molon G., "Ampelografia", II vol., Ed. Hoepli, Milano, 1906.

⁵ Branas J., Truel P., "Variétés de raisins de table", Tomo I, Montpellier, 1965.

⁶ Dalmasso G., "La produzione dell'uva da tavola nel mondo", Atti Accademia Italiana della Vite e del Vino, vol. VIII, p. 421, anno 1956.

"Vogelshnabel"; in Ungheria: "Gobbe szölö"⁷, nell'Italia meridionale e nelle isole: "Corniola bianca", "Cornicciola", "Bottuna di Gaddu", "Lagrima di Maria"; in Toscana: "Galletta" o "Galoppa" (Reda, 1952).

"Dieciassette specie di uve si hanno in Tivoli, tolte le due famose da mensa, Pizzutella e pergolese", così riportava il Sebastiani⁸ nel 1828, "Sarà grato agli amadori della pomona italiana conoscere i nomi quali io riporto come sono chiamate dagli abitanti, mancando ancora una classificazione delle uve: uva Agrestona, Aleatica, Broccanica, Broconichella, Cesanese, Cicco lontano, Gerusalemme, Malvagia, Malvagia di Candia, Moscadella, Nocchia, Nera, Smano bianco, Smano nero, Trabbiana, Tripò, Vesparola, Zibibo, Zibibona".

"Le uve dattiliformi, note e coltivate un pò dappertutto come uve da mensa, trovano la loro più tipica e più nobile espressione nel Pizzutello bianco di Tivoli. Quest'uva singolare, che da tempo immemorabile gode il favore del mercato di Roma, ha la sua culla in una ristretta zona del tivoleso, dove la coltura, coi suoi caratteristici pergolati, offre aspetti molto interessanti, anche all'occhio del profano" (Miele⁹, 1937).

480

CAPITOLO III.

COMUNI divisi per zone	Altitudine del capoluogo	Esposizione	Natura del terreno	Vitigni coltivati da uve	
				bianche	nera
Palestrina	500	O	Tufaceo-calcare . .	Bello, trebbiano, fantastico, buonvino.	Cesanese, vernaccia, buonvino, greco.
Palombara Sabina . .	372	N S	Argilloso-calcare . .	Malvasia, trebbiano, greco, moscatello, velletrano, capretta, buonvino, gonfiabotti.	Aleatico, cesanese, affile, cimiglio, gonfiabotti.
Poli	435	O	Calcare-tufaceo . .	Trebbiano, bello	Cesanese, neretto
Riano	102	S.E.	Tufaceo-alluvionale.	Trebbiano, caccia-debito, caccione.	Canino, cesanese, cascarella .
Rignano Flaminio . .	260	S.E.	Tufaceo-argilloso . .	Albanese, rosso, malvasia .	Cima di giglio, uva che casca (cascarella), aleatico, uva fragola.
Roma	20, 60	O S.E.	Tufaceo-argilloso-alluvionale.	Trebbiano giallo, trebbiano verde, bello (di varie specie), buonvino.	Cesanese, lagrima, aleatico .
Sant'Angelo in Capoccia	400	N S	Calcare-argilloso . .	Velletrano, trebbiano, caccia-debito, buonvino, greco.	Cesanese, morone
San Gregorio da Sassola	420	O	Tufaceo-calcare . .	Trebbiano giallo	Cesanese
Sant'Oreste	302	N	Id.	Bello, trebbiano, moscatello, greco.	Cesanese, pulcinello, lagrima, cilisano, aleatico.
Scrofano	200	S.E.	Tufaceo	Uva americana bello, bordaux.	Aleatico, cesanese, uva Spagna.
Tivoli	231	O	Calcare-alluvionale-tufaceo.	Procanico, procanichella, malvasia, moscatella, smano bianco, trebbiano, vesparola.	Aleatico, cesanese, ciavarella francese, moscatella nera, uva nera, greco, smano.
Torrita Tiberina . . .	270	S.E.	Argilloso - alluvionale.	Empibotte, chiapparone, malvasia, verdicchio, bello romanesco, rosciolo, greco.	Morone, cesanese, vaime, lagrima.

⁷ Il nome comune usato in Ungheria è "Kecskecsöcs".

⁸ Sebastiani F. A., "Viaggio a Tivoli antichissima città latino sabina fatto nel 1825", Tip. Tomassini, Foligno, 1828.

⁹ Miele A. C., "Il Pizzutello di Tivoli", Cattedra Ambulante d'Agricoltura di Tivoli, Arti Grafiche IGAP, anno 1936.

Vitigni distinti per		Sistema di coltivazione prevalente	ANNOTAZIONI
qualità	quantità		
Trebbiano, cesanese, vernaccia.	Trebbiano, cesanese, vernaccia.	Vigna bassa e maritata	
Malvasia, trebbiano, greco.	Moscatello, velletrano, capretta, buonvino, gonfabbotti bianco e rosso, e tutti i vitigni rossi.	Vigna bassa.	
Cesanese	Neretto	Vite maritata ad alberi	
Trebbiano, cascarella, cesanese.	Cacciadebito, canino . .	Vigna bassa.	
Albanese, rosso, uva che casca, aleatico.	Albanese, rosso, uva che casca, aleatico.	Id.	
Trebbiano, cesanese . . .	Trebbiano, cesanese . .	Id.	
Greco, trebbiano, cesanese	Greco, trebbiano, cesanese	Id.	
Trebbiano giallo	Cesanese	Vite maritata ad alberi	
Bello, trebbiano, celisano, aleatico.	Bello, trebbiano, celisano, aleatico.	Vigna bassa.	
Bordeaux, americana, aleatico.	Bello, cesanese, uva Spagna	Id.	
Moscatello, malvasia, ciavarella, francese, trebbiano, vesparola, aleatico, cesanese. (1)	Procanica, smano, uva nera, greco.	Id.	(1) Speciale è la coltivazione del pergolese e del pizzutello, le cui uve di eccellente qualità sono da tavola.
Malvasia, verdicchio, bello romanesco, cesanese, lagrima.	Empibotte, chiapparone, morone, cesanese, vagiame.		
.		Vite maritata ad alberi	(2) Uva da tavola.

Provincia di Roma - Comuni, natura del terreno, esposizione, vitigni coltivati, sistema di coltivazione - da Inchiesta Jacini¹⁰ Roma anno 1883

“Sempre, comunque, il vigneto, “l’orto” come lo chiamano con affetto ed una punta d’orgoglio i Tivolesi, sottolineandone l’aspetto di grande cura e la grande valenza estetica che rappresenta, soprattutto durante la vendemmia, diventa un motivo di aggregazione delle popolazioni rurali, un momento di allegria, una festa, un contatto con la natura che va prendendo i colori dell’autunno e gli odori del bosco. Il bel grappolo d’uva italico diventa cultura, religione, tradizione, folklore” (Garuti, 1999).

¹⁰ Nobili Vitelleschi Francesco, “Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria sulle condizioni della classe agricola”, Vol. XI°, fsc. I° (Provincia di Roma e Grosseto), Forzani e C. Tipografi del Senato, Roma, anno 1883.

2. Cenni storici

La coltura del Pizzutello a Tivoli risale a molti secoli addietro, essa era diffusa nei tempi antichi anche in altri paesi, e si ha ragione di credere fosse già ben nota ai latini, come si rivela dalle opere di Columella¹¹ e di Plinio, che nominano queste uve “*praelongis dactylis*” (Reda, 1952).

Alcuni storici¹² individuano nel Pizzutello un vitigno indicato da Plinio nella sua “*storia naturale*”¹³ esclusivo della zona di Tivoli e di Pompei.

Uve di questo tipo erano anche conosciute e coltivate dagli Arabi durante la loro occupazione della penisola iberica, e a essi si deve il nome di “Kadim Barmak” (tuttora in uso in Marocco), che venne tradotto in lingua spagnola in “Dedos de doncella”, ossia “Dita di fanciulla”.

Secondo il Zappi¹⁴, contemporaneo del Cardinale Ippolito d'Este, i “pampini” del Pizzutello, sarebbero stati importati dalla Francia e trapiantati a Tivoli nel secolo XVI° dallo stesso Cardinale, allo scopo di ornare ed ombreggiare le terrazze della sua celebre residenza.

Anche il Pacifici in “Ippolito II d'Este”¹⁵, afferma che i pergolati ornavano le volte ed i padiglioni della Villa con le squisite uve di Francia.

In alcune memorie del Rinascimento, secondo il Miele¹⁶, si parla della “Nobile Università degli Ortolani” ed è fatto cenno a questa pregiata specialità tiburtina, come ad una delle migliori produzioni tradizionali locali.

Eleonora d'Este, villeggiando in Tivoli, nel 1575, con la sorella Lucrezia, così scriveva alla Corte di Ferrara: “Negli orti della villa di Tivoli vi è abbondanza di Pizzutello, che i paesani chiamano *uva corna* a motivo della sua forma allungata da sembrare un cornetto piccolissimo. E' molto gustosa al palato e mantiene bene lo stomaco. Ve ne è di due qualità bianca e nera perché credono che fa gli occhi belli”.

Il dottor Agostino Cappello, medico di Leone XII°, dal 1823 al 1829, così scriveva: “Il Pizzutello è un'uva polposa, croccante, di acino allungato, a buccia leggerissima, di color verde pallido, di facile digestione, anche se mangiata in

¹¹ Columella Moderato L. G., “L'arte dell'agricoltura”, libro III, 2.1-2.

¹² Per esempio Orazio Coccanari.

¹³ Lib. 14, cap.3°.

¹⁴ Zappi G. M., “La descrittione del raro e gentil giardino del mondo fatto dall'animo regio della degna memoria dell'Ill.mo e R.mo Sig. Hipolito Cardinal di Ferrara fabricato in la magnifica città di Tivoli ...”, Ed. Tibur Artistica, anno 2003 (ristampa edizione del 1920).

¹⁵ Pacifici V., “Ippolito II d'Este Cardinale di Ferrara”, Tivoli, 1920.

¹⁶ Miele A. C., Op. cit.

quantità, contiene molta sostanza nutritiva, ond'è che io la prescrivo ai malati, con felici risultati. Se ne trova altrove ma quello di Tivoli è il migliore".

Nel 1845¹⁷ in occasione della visita di Gregorio XVI alle grandi opere di sistemazione ed utilizzazione dell'Aniene, gli agricoltori tiburtini eressero, in onore del Papa, sul Ponte Gregoriano, un grande arco trionfale interamente rivestito di Pizzutello e di Pergolese. Per l'occasione la gente si intratteneva nelle strade cantando:¹⁸

*Fiore d'Argento
il Papa c'è passato sotto l'Arco
ha detto Popolo mio mangiate tutto
Fiore d'Ornello
che c'iamo fatto al Papa pe riverillo
c'iamo fatto l'Arcu de Pezzutello.*

A questo avvenimento molti fanno risalire l'origine della Sagra del Pizzutello.

Sembra che Franz Liszt, secondo Mezzetti¹⁹, trovandosi a Tivoli, ne mangiasse in grande quantità.

In occasione del giubileo episcopale di Leone XIII° (1878-1903) Tivoli offrì al Pontefice una barca decorata con parecchi quintali di Pizzutello.



Più di quattrocento chili di Pizzutello vennero impiegati per eseguire lo stemma pontificio offerto dai tiburtini a Pio X (1903-1914) in occasione del suo giubileo sacerdotale.

¹⁷ Miele A. C., Op. cit.

¹⁸ Mezzetti G., "Origini e nascita di una sagra", Tivoli, 1994.

¹⁹ Mezzetti G., Op. cit.

3. Sistemi di coltivazione tradizionali

La pergola tivolesse

Le vigne a Tivoli erano disposte in quattro modi: a filoni, a pergolato o argheta, a gabbiolo o conocchia, a vigna o cavalletto (Sebastiani²⁰, 1828).

"I sistemi di coltivazione della vite usati (nel 1883) nella provincia di Roma" così come riportato nella relazione per la Inchiesta Jacini redatta dal Commissario, nonché Senatore del Regno, Marchese Francesco Nobili Vitelleschi²¹, "sono quelli a vigna bassa sostenuta da canne, e più raramente da pali e da filo di ferro ed a campi vitati con alberi di olmo, acero campestre ed ornello. Le viti a pergola sono coltivate assai estesamente presso Tivoli per le uve da tavola pergolese e pizzutello, e più raramente in qualche orto nelle varie parti della regione".

Inchiesta Jacini - Spesa d'impianto di un ettaro di pergolato di pizzutello nel territorio di Tivoli nel 1883

Scassato del terreno a metro uno di profondità	Lire	720,00
Forcinotti o colonne di sostegno per ogni vite, che alla distanza di circa metri 2,70 si calcolano n. 1370 a lire 8 al cento	Lire	109,60
Filagne per formare l'ossatura del pergolato nel numero come sopra a lire 10 al cento	Lire	137,00
Canne, centinaia 80 a lire 0,875 al cento	Lire	70,00
Per inforcare o piantare i forcinotti e mettere a posto le filagne, opere 16 a lire 2,20	Lire	35,20
Spese di coltivazione e di custodia per i primi quattro o cinque anni nei quali non si ha frutto	Lire	100,00
Per n. 1370 magliuoli a lire 20 al mille	Lire	27,40
Totale	Lire	1.199,20

Inchiesta Jacini - Conto della coltivazione di un ettaro di pergolato di pizzutello nel territorio di Tivoli nel 1883 - Ricavo lordo

Quintali 80 di prodotto a lire 20 al quintale	Lire	1.600,00
---	------	-----------------

Spesa

Quota di mantenimento annuale della intelaiatura del pergolato (forcinotti e filagne) della durata presunta di cinque anni e del costo compreso la posa in opera	Lire	56,36
Rinnovamento della metà delle canne	Lire	35,00
Potatura, opere 8 a lire 2,25	Lire	18,00
Allacciatura o legatura, opere 32 di donne a lire 1	Lire	32,00

²⁰ Sebastiani F. A., Op. Cit.

²¹ Nobili Vitelleschi Francesco, Op. cit.

Cartica, giunco marino e quadrello per legare	Lire	60,00
Inzolfatura per tre volte, opere 4 a lire 2	Lire	8,00
Zolfo, quintali 3 a lire 25	Lire	75,00
Raccolta, opere 10 di donne a lire 1,20	Lire	12,00
Altri piccoli lavori intorno il pergolato considerati in complesso	Lire	20,00
Sorveglianza e custodia	Lire	20,00
Fitto del terreno irriguo	Lire	80,00
Quota di un decimo infortuni calcolati sul prodotto	Lire	160,00
Idem di perpetuità del pergolato ed impreviste	Lire	100,00
Interesse sopra il capitale per l'impianto calcolato in media di lire 1.200 al 5 per cento	Lire	60,00
Idem sopra il contante anticipato per le spese in media calcolato in lire 400 al 5 per cento	Lire	20,00
Totale	Lire	756,36

Ricavo lordo	Lire	1.600,00
Spesa	Lire	756,36
Ricavo netto	Lire	843,64

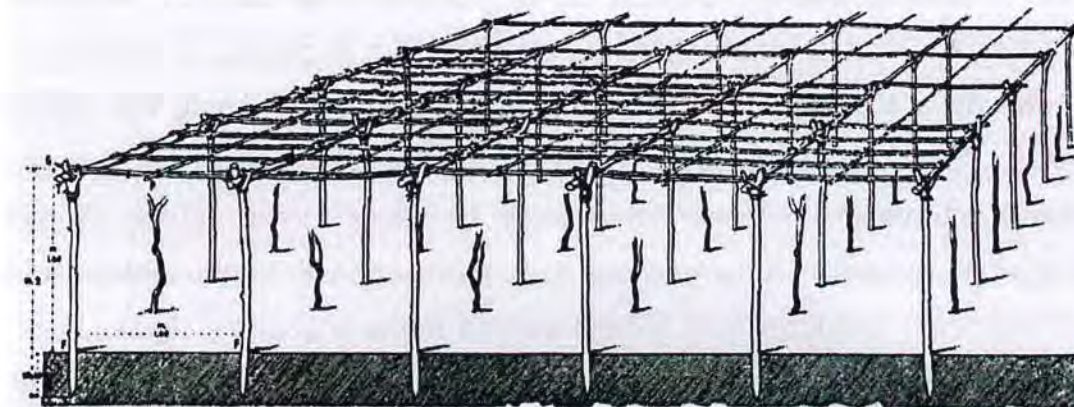
Annotazione-Non si è tenuto conto delle spese di lavorazione e d'irrigazione del terreno perchè si ritengono a sufficienza compensate dai prodotti in ortaglie che si usa di coltivare fra gl'interfilari.

Nel 1937, secondo quanto riportato da uno studio della Cattedra Ambulante d'Agricoltura di Tivoli, la coltivazione del pizzutello era frazionata in piccole unità dette "orti" della superficie di $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ ettaro, coltivate direttamente dai rispettivi proprietari. "Con tenace operosità e spirito organizzativo, la piccola proprietà coltivatrice, attraverso parecchie generazioni, ha saputo creare, quasi dal nulla, quelle speciali condizioni di terreno che sono il presupposto fondamentale di una coltura altamente redditizia, non arrestandosi di fronte a costose sistemazioni di superficie e provvedendo collettivamente ai bisogni irrigui della zona con grandi opere di derivazione e di distribuzione". L'orto di pizzutello era, dunque, un vigneto specializzato altamente intensivo che a ragione denominato "orto" per l'accurata sistemazione del terreno e per la pratica dell'irrigazione. Sua principale caratteristica era il sistema di allevamento a pergola, sistema antichissimo del luogo²² in rari casi ancora presente anche se nel tempo ha subito delle trasformazioni.

²² Applicato anche per la coltivazione di speciali uve da tavola, quali l'Ohanes in Almeria, il Pergolone di Pescara, la Catalanese nei dintorni del Vesuvio, l'Olivella in provincia di Catanzaro.

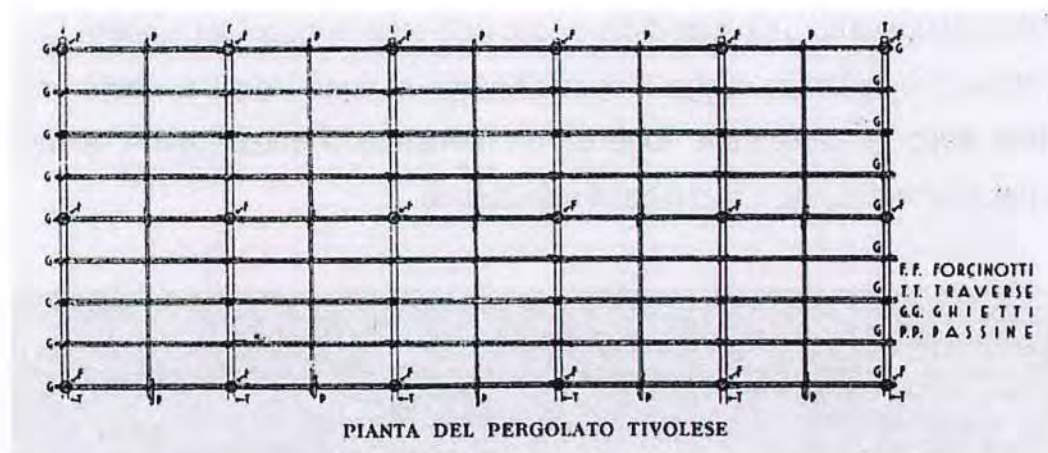


La pergola tivolese era di tipo rustico piuttosto bassa (m. 1,60). Quest'altezza era portata a m. 2,50 ed oltre in corrispondenza dei viali e in prossimità dei caseggiati, dove avveniva il confezionamento del prodotto. Era costituita da un'intelaiatura orizzontale, fatta di paletti e di canne, sostenuta da una palatura verticale di "forcinotti" e a questa saldamente legata.



La regolarità della pergola finiva per alterarsi con l'andare degli anni, per le frequenti propaggini e conseguenti spostamenti cui vanno soggette le viti. La copertura completa del pergolato richiedeva dai 5 ai 6 anni. Durante il periodo di allevamento, le viti erano sostenute da canne o dagli stessi paletti a "forchetta" dell'armatura di sostegno. In seguito, si ergono indipendenti fino all'altezza del pergolato, sul quale poi in vario modo distendendosi e ramificandosi corrono e serpeggiano. "Nulla dunque di geometrico e di prestabilito per quanto riguarda la

forma di allevamento, ma solo quel tanto di disciplina che è necessario per la più completa utilizzazione del pergolato e per la migliore distribuzione dello spazio”.



Anche il Vivona²³ (1964) conferma che il Pizzutello bianco esige forme di allevamento a grande espansione come il pergolato, altrimenti la pianta riesce del tutto improduttiva.

Secondo il Pastena (1972) si adatterebbe anche alla spalliera con potatura media.



Pergolato tiburtino tradizionale anno 1973

Secondo Scipioni²⁴ la maggior parte dei terreni cannetati ancora esistenti lungo le sponde del fiume e dei fossi e nelle zone particolarmente adatte a tale coltura, costituiscono ancora oggi la cosiddetta “dote” dei vigneti esistenti nel territorio. Era

²³ Vivona A., “Vitigni da mensa”, Ed. Edagricole, Bologna, 1964.

²⁴ Scipioni A., Op. cit.

infatti consuetudine dei proprietari dei vigneti destinare a canneto una parte dei loro fondi rustici onde assicurarsi il materiale necessario per le armature ed i sostegni delle vigne sia esse tenute a “pergola” che a “cavalletto”. I canneti, che una volta occupavano una superficie di circa 85 ettari e quasi totalmente la parte piana verso Pontelucano lungo il fiume Aniene si sono ridotti a pochi ettari di superficie dopo le “cioccatore” fatte da un trentennio a questa parte; altrettanto dicasi per i canneti lungo il corso del fiume Aniene.



Pergolato del Maestro Vergelli in Via degli Orti anno 1952

Potatura e propagazione

La potatura deve essere lunga o lunghissima e la torsione dei capi a frutto, senza la quale da scarso prodotto (Rossi, 1954).

In Tivoli le viti del Pizzutello, e del pergolese si propagano abbassando l'estremità di un tralcio, e sotterrandolo. Fra i petali delle viti di queste uve ne ho veduti, specialmente ne' dintorni del tempio del Sole, alcuni di una grossezza, e vecchiezza straordinari²⁵.

Concimazione

²⁵ Sebastiani F. A., Op. cit.

La concimazione di norma si limita a quella organica con l'impiego delle spazzature di città e di stallatico, viene eseguita dagli ortolani con molta larghezza. I concimi chimici da qualche anno soltanto cominciano a diffondersi (Miele, 1936).

Irrigazione

In tutti gli orti di Pizzutello viene praticata l'irrigazione per sommersione con l'acqua che si preleva dal Canale detto degli ortolani che scorre lungo il margine della strada omonima. Detto canale viene alimentato dalle acque del fiume Aniene e da tempi antichissimi è di proprietà del Consorzio degli Ortolani. Generalmente si eseguono 4-5 irrigazioni all'anno, a partire dai primi di giugno, ma nelle annate siccitose gli orti si irrigano fino a 8 - 10 volte (Miele, 1936).

4. Alcune peculiarità del Pizzutello di Tivoli

Nel 1936, il territorio dove veniva coltivato il Pizzutello rappresentava una zona di 120 ha circa, che si estendeva ai lati dell'antica strada romana, ora strada del Colle che saliva a Tivoli per la porta del Colle, comprendendo gli orti Estensi e gran parte del suburbio occidentale, fino all'Aniene e oltre le mura del paese. "Questa caratteristica uva da tavola" riportava la Uffreduzzi²⁶ "se coltivata in altri terreni, non ha le ottime doti di quella coltivata a pergolato nella zona di Tivoli. La ragione si può trovare nel fatto che il terreno della località che dà il prodotto migliore proviene dal disfacimento di argille e marne, alquanto sabbiose e del periodo secondario, e risulta quindi prevalentemente costituito di argilla e di calcare con un contenuto variabile di carbonato di calcio, tra il 10 e il 30% con una reazione anch'essa variabile fra la sub-alcalina e la leggermente alcalina. Nella parte più bassa si distingue una zona in cui il terreno agrario risiede su formazioni di travertino ed in questo caso il suo contenuto in calcare sale fino al 40%. Vi è ancora un'altra zona in cui le formazioni alluvionali dell'Aniene, ricche di sabbia, sono mescolate e sovrapposte al terreno autoctono ed in questo caso si hanno impasti migliori e più favorevoli da un punto di vista fisico-chimico. In generale il terreno è sufficientemente profondo, abbastanza fertile, e ricco di elementi nutritivi. Data la sua esposizione e i suoi ripari notevoli, la zona è discretamente difesa dai venti di nord-est e sud-est ed è invece aperta a quelli di libeccio e ponente: il

²⁶ Uffreduzzi M., Op. cit.

primo è disturbatore sia alla vegetazione che al frutto; il secondo è un benefico apportatore di frescura negli assolati pomeriggi estivi”.

5. Caratteristiche di commerciabilità del Pizzutello di Tivoli

Utilizzato esclusivamente per il consumo diretto, la maturazione comincia a metà agosto e si completa in settembre, epoca in cui la colorazione della buccia passa dal giallo verdastro al giallo ambrato e dorato. Anche se non completamente maturo il Pizzutello è ricercato dai consumatori e ciò spiega come sul mercato di Roma esso compaia subito dopo le uve precoci. Data poi la gradualità della maturazione e la serbevolezza, che viene esaltata dal sistema di allevamento, accade normalmente che il periodo di raccolta e di vendita, iniziandosi nella prima decade di agosto, si prolunghi fino a tutto novembre (Miele, 1936).

Il Pizzutello è un’uva dall’aspetto singolare per la forma dell’acino, presenta, ottima resistenza ai trasporti ed ottima serbevolezza sulla pianta ed in fruttajo²⁷.

Questa varietà, se allevata a pergolato produce uva molto dolce e serbevole, particolarmente gradita al consumatore locale ed ai villeggianti dei maggiori centri dell’Italia centro-meridionale ed insulare²⁸.

Altro grande pregio del Pizzutello è la sua resistenza ai trasporti. Basterebbe vedere come viene insaccato nei cesti e come questi vengono stipati e quasi compressi nei carri e negli autocarri, per convincersi di questa sua eccezionale prerogativa²⁹.

6. Produzione e commercializzazione del Pizzutello tra il XIX° ed il XX° secolo

“Un’altro prodotto di grave considerazione pei Tivolesi, che dopo l’olio, li tiene in forte commercio colla Dominante” riportava il Sebastiani³⁰ nel suo viaggio a Tivoli nel 1825 “sono fuori dubbio le due squisitissime qualità di uva da mensa, chiamate volgarmente l’una Pizzutello o uva corna, l’altra pergolese, esclusive entrambe, almeno per la bontà, dell’agro tiburtino. Grandissima è la quantità che se ne

²⁷ Rossi A., “La viticoltura in Sicilia”, Istituto Reg.le della Vite e del Vino, Palermo, 1954.

²⁸ Vivona A., Op. cit.

²⁹ Miele A. C., Op. cit.

³⁰ Sebastiani F. A., Op. cit.

traduce a Roma, e vistosissimo è il denaro che ne ricavano. Basti il dire, che al cominciare di Settembre fino a tutto Dicembre, è ben raro che parta per Roma un carro che non vada carico di tali uvami; e ben sopra le trenta carra da trasporto sono in Tivoli le quali deviatamente ogni due dì partono per la metropoli”.

Nel 1848 secondo quanto riferisce il Bulgarini³¹, la superficie investita a Pizzutello e ad altre uve da tavola minori si aggirava intorno ai 40 ettari.

Il terreno dove si coltiva il Pizzutello è molto frazionato: ogni unità, detta orto, occupa ha 0,500 – 0,250 di terreno coltivato direttamente dai proprietari e sistemato in modo da formare una coltivazione a carattere altamente intensivo, molto redditizia, e che appunto per l'accurata sistemazione del terreno, per lo speciale e caratteristico sistema di allevamento a pergola e per la metodica irrigazione può denominarsi “orto di Pizzutello” (Uffreduzzi, 1936).

Nel 1888 secondo il Mancini³² la produzione delle uve da tavola nella regione laziale non aveva un grande rilievo poiché legata solo al consumo locale. Pochi erano i comuni che si dedicavano a questa coltivazione. Spesso venivano consumate come uva da pasto alcune varietà di uve utilizzate per fare il vino. “Soltanto nel Comune di Tivoli presso Roma si segue una coltura abbastanza estesa di uve da mensa, le quali vengono portate e vendute a convenienti prezzi sul vicino mercato di Roma. Le varietà coltivate sono due il Pizzutello (uva corna o cornetta) ed il pergolese, ricordata da Plinio con il nome di *oleagina*. Il Pizzutello è un'uva da mensa polposa, croccante, a buccia finissima, senza vinaccioli; ha un color giallo, pallido, acino allungato che si stringe alle due estremità, della lunghezza da 4 a 6 centimetri e della grossezza di centimetri 2 e mezzo; grappolo serrato lungo fino a centimetri 35 e dell'ordinario peso di 300 grammi; matura alla fine di luglio e dura tutt'ottobre. Il pergolese è un'uva rossa da mensa, polposa, granellosa, a buccia fine, acino ovale, rotondo alle due estremità, della grossezza da 2 a 3 centimetri, grappolo grosso, serrato, spesso alato ed a punta, della lunghezza fino a 30 centimetri e del peso ordinario di 350 grammi; matura alla fine di ottobre e dura tutto dicembre. Questi due vitigni vengono coltivati nel territorio di Tivoli a pergolati per l'estensione complessiva di 75 ettari, di cui quasi la metà sono tenuti a Pizzutello e la metà a pergolese. A Tivoli si calcola che un ettaro di pergolato dia 80 quintali di uva, la quale si vende ordinariamente L. 20 il quintale, di maniera che, tolto le spese, si ha un vistoso ricavo netto per ettara di circa L.

³¹ Bulgarini F., Op. cit.

³² Mancini C., “Il Lazio viticolo e vinicolo”, Tipografia Stabilimento S. Lapi, Città di Castello, 1888.

850,00. Nell'insieme i Tivolesi ricavano da questa lucrosa coltura dalle 75.000 alle 80.000 lire all'anno!".

Ancora il Mengarini³³ sempre nel 1888 in merito alla viticoltura a Tivoli così riportava: "A Tivoli non v'ha nulla di speciale per la coltivazione della vigna, che è tutta bassa, e per la fabbricazione del vino; vi è notevole invece la vasta coltivazione delle due varietà di uve dette Pizzutello e Pergolese, che sono esclusivamente da tavola. In tutto il Lazio si sono diffuse queste due qualità, ma più per il pregio che hanno di formare magnifici pergolati, che per farne una coltura speciale e lucrosa. Nel Comune di Tivoli invece si calcola a 40 ettari circa il terreno coltivato a pergolati di Pizzutello, e ad altrettanti quello coltivato a pergolese. Il Pizzutello è un'uva polposa, croccante, a buccia finissima, spesso senza vinaccioli. Ha un color giallo pallido, acino allungato che si stringe alle due estremità, della lunghezza di 5 centimetri e della larghezza massima di 1 centimetro e mezzo o 2; grappolo grosso, serrato, lungo sino ad un palmo e mezzo, del peso ordinario di grammi 300; matura alla fine di luglio e dura a tutto ottobre. Il ceppo ingrossa il suo diametro sino a 20 e 25 centimetri, ed ha una ricca diramazione; non fa mosto. Il prodotto annuale di questi due vitigni è in media dalle 75.000 alle 80.000 lire; la maggior quantità si porta a Roma, ma se ne vende anche nei Castelli Romani. L'esportazione è quasi nulla".

Tale superficie è andata via via aumentando, col favore del mercato, fino a raggiungere ettari 90 nel 1919 ed ettari 110 nel 1926. Attualmente (1936) la coltura occupa intorno ai 120 ettari, oltre i quali non ha grandi possibilità di sviluppo anche perchè al di fuori del ristretto ambiente nel quale ha trovato la sua massima valorizzazione, il Pizzutello di Tivoli perde quei caratteri di finezza e di distinzione che il mercato gli ha sempre riconosciuto. La produzione oscilla tra i 120 e i 200 quintali per ettaro e quella complessiva tra i 15.000 e i 20.000 quintali³⁴.

³³ Mengarini F., "La viticoltura e l'enologia nel Lazio", Tipografia Reale Accademia dei Lincei, Roma, 1888.

³⁴ Miele A. C., Op. cit.



1923. Ripresa aerea della zona industriale, il parco di Villa d'Este, parte del quartiere medioevale e i magnifici pergolati della zona Gaudente in piena vigoria. In basso sulla sinistra l'antica strada dell'Acquoria, ancora transitabile a tutti. (Uff. Doc. e A.P. 26/9/1923 cat. 14197 Aeronautica Militare).

La zona del Pizzutello si estende per oltre 100 ettari ai lati dell'antica strada romana, ora strada degli Orti, che sale a Tivoli per la Porta del Colle, comprendendo gli orti Estensi e gran parte del suburbio occidentale. Alcune propaggini della parte bassa discendono fino alla sponda sinistra del fiume Aniene, altre si diramano in vario senso spingendosi fin sotto ed entro le mura del paese. La distesa ininterrotta dei pergolati si domina quasi interamente dai bastioni di Villa d'Este, presentandosi come una grande scalea coperta da un immenso tappeto di rustica trama³⁵.



³⁵ Miele A. C., Op. cit.

Nella zona collinare troviamo l'oliveto ed il vigneto, l'orto irriguo, con la coltivazione speciale del Pizzutello e del pergolese; è abbastanza estesa nei pressi dell'abitato con ottimi risultati economici³⁶.

Gli orti di Pizzutello formano una delle principali risorse dell'industria agricola tiburtina. Gli orti pergolati occupano circa ettari 39 di terreno presso la città e pochi dentro questa e possono dare 2850 quintali di uva all'anno³⁷.

Nel 1937 la vendita del Pizzutello, per la totalità della produzione, viene eseguita sul vicino mercato di Roma. "Ogni ortolano per proprio conto, dopo la raccolta e il confezionamento del prodotto, che purtroppo viene eseguito ancora nei comuni cestini di forma cubica del peso di 10 Kg. ciascuno (sono pochissimi gli ortolani che cominciano a confezionare l'uva in cestini di vimini tipo *zirilli* di 3 o 5 Kg.), affida la sua merce a carrettieri locali che si incaricano del trasporto e del collocamento del prodotto a mezzo dei vari commissionari del mercato di Roma".



1935. Quando il Pizzutello e l'uva da tavola si esportavano. Via Orti, azienda Luigi Vergelli. La confezione delle uve da tavola da esportare fuori Tivoli.

³⁶ Uffreduzzi M., Op. cit.

³⁷ Uffreduzzi M., Op. cit.

Questa mancanza di controllo diretto sulla vendita, sui prezzi e sulla distribuzione del prodotto provocava già a suo tempo gravi inconvenienti e lamentele. Tanto da indurre alcune famiglie storiche di ortolani aderenti al Consorzio, come i Lauri, i Vergelli, i Giansanti, i Rondoni, i Cipriani, i Di Stefano, i Cuneo e i Saccoccia a proporre una nuova organizzazione commerciale, per valorizzare il prodotto sperimentando con buoni risultati sia per il produttore che per il consumatore la vendita diretta al pubblico³⁸.



Il Pizzutello è una specialità tiburtina, molto ricercata nella mensa di Roma col nome di Pizzutello bianco di Tivoli³⁹.

Gli ortolani nel 1901 costituiscono una Società Anonima Cooperativa denominata "Consorzio Agrario Cooperativo di Produzione fra i Proprietari e Coltivatori di Orti Irrigui in Tivoli" la quale si proponeva, al primo posto tra gli scopi di "procurare il maggior incremento possibile nella coltivazione e nella vendita delle uve del pizzutello ..." e per quanto riguardava i requisiti di ammissione all'art.4: "Sono ammessi a far parte della Società tutti i proprietari, affittuari, coltivatori, direttari ed

³⁸ Miele A. C., Op. cit.

³⁹ Uffreduzzi M., Op. cit.

utilisti degli orti irrigui esistenti in Tivoli, e che godano l'uso del corso detto degli ortolani, alimentato con acqua defluente dai canali Forma, Brixio e Villa d'Este. Potranno però esservi ammessi i proprietari e coltivatori di orti non irrigui purchè coltivino a pizzutello e pergolese". Il Consorzio anche se ha subito alcune modifiche statutarie (vedi appendice n. 1), nel corso del XX° secolo è tutt'ora presente.



7. Produzione e commercializzazione del pizzutello di Tivoli nel XX° secolo

Tutti i prodotti orto-frutticoli venivano assorbiti in massima parte da Roma dove venivano trasportati con tutti i mezzi e con i più svariati recipienti: dalla cesta alla cassetta, ai "plateaux", alle gabbiette. Non mancavano i cosiddetti "zerilli", piccoli cesti di vimini con manico che si adoperano specialmente per il trasporto di piccole quantità di uve da tavola.

Prima della guerra il trasporto del Pizzutello si faceva con il "bigonzo" e con lo "sterzato", dove l'uva veniva sistemata a strati intercalati da foglie della stessa vite, facendo la cosiddetta "accimatura", cioè il "colmo" che veniva ricoperto prima con le foglie e poi con la felce (Scipioni⁴⁰, 1975).



Carro per il trasporto del Pizzutello utilizzato fino al dopoguerra dall' Azienda Giansanti

Come riportato dalla CCIAA di Roma⁴¹, nel 1951, gli imballaggi erano di forma diversa a seconda della qualità e dei mercati a cui l'uva veniva destinata. Ai mercati italiani di Firenze o Venezia, e a quelli esteri si spediva in "gabbiette" di legno di faggio, a forma trapezoidale, con circa 9 kg di prodotto. A quelli di più largo consumo, come Roma, Milano, Torino e Genova le spedizioni di uva da tavola, si facevano in "ceste", "quadretti" cubici e "zerilli". Le "ceste" o tavolette, avevano forma cubica e contenevano da 8 a 10 kg di uva. I "quadretti" o

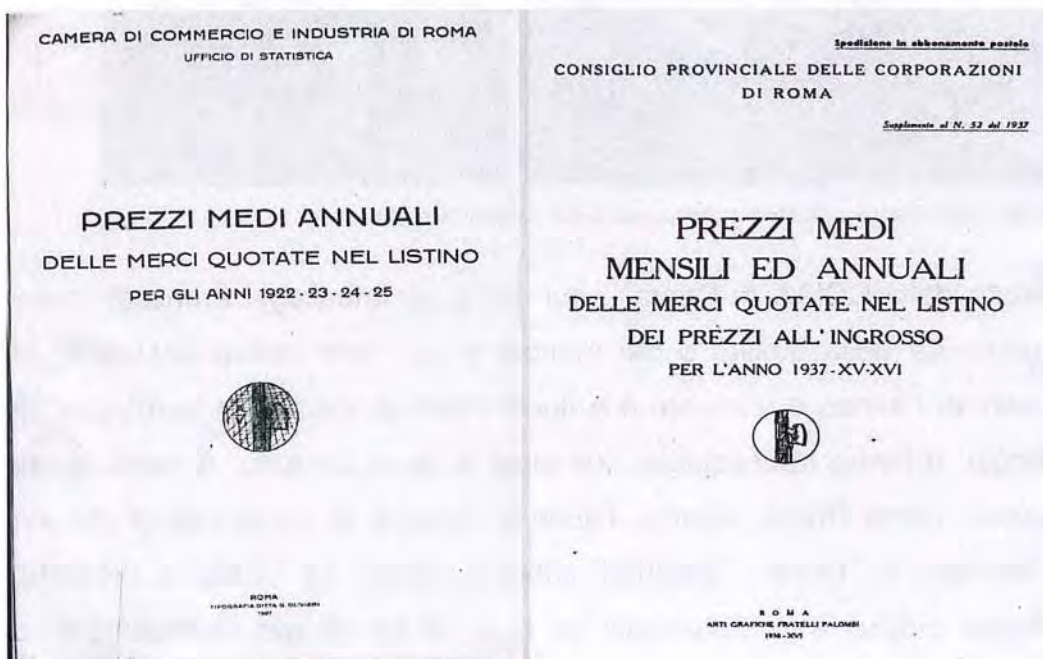
⁴⁰ Scipioni Antonio, Op. cit.

⁴¹ CCIAA di Roma, "Raccolta di usi e di consuetudini vigenti nella provincia di Roma", Roma, 1951.

“quadrelle”, sono cestini con circa 9 kg. Gli “zerilli” sono cestini con manico fatti a mano con vimini bianchi e colorati oppure con legno tranciato, varianti da 2 a 10 kg, usati per le uve di qualità superiore. Si usano inoltre *plateaux* accatastabili di legno, con un contenuto d'uva da 8 a 14 Kg; pannelle a forma conica con base di legno di castagno a striscie, con 8-10 Kg d'uva; trofei con addobbi di carta colorata della capacità di 8-10 Kg d'uva.



Da una ricerca sulla serie storica (1925-1978) dei mercuriali⁴² della CCIAA di Roma, riportata nell'appendice numero due, si nota la presenza continua del Pizzutello di Tivoli nell'arco di tempo considerato e il prezzo spuntato spesso al di sopra delle altre uve da tavola.



⁴² Listini dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma e prezzo giornaliero prevalente mercato ortofrutticolo.

Spinaei al mazzo	0.97	0.83	0.84	0.80	0.76	1.00	0.97	0.90	0.83	0.89	0.78	0.68	0.23
Uva pregiata Lazio al Kg.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.86	0.97	—	0.84
Uva preg. prov. div. »	—	—	—	—	—	—	—	—	0.81	0.81	—	—	(0.81)
Uva moscato di Terracina »	—	—	—	—	—	—	—	1.68	1.57	1.67	—	—	(1.61)
id. id. Pantelleria »	—	—	—	—	—	—	—	2.16	1.79	—	—	—	(1.97)
id. pizzutello »	—	—	—	—	—	—	—	1.90	1.67	1.87	3.15	—	(2.15)
id. da tavola »	—	—	—	—	—	—	—	1.83	1.52	2.16	2.74	—	(2.06)
id. comune Lazio »	—	—	—	—	—	—	—	0.79	0.64	0.57	0.89	—	(0.72)
id. id. prov. div. »	—	—	—	—	—	—	—	—	0.63	0.53	0.76	—	(0.64)
id. buonvino »	—	—	—	—	—	—	—	—	0.97	1.12	1.84	—	(1.31)
Zibibbo Lazio »	—	—	—	—	—	—	—	—	1.14	—	—	—	(1.14)
Zibibbo prov. div. »	—	—	—	—	—	—	—	—	1.34	—	—	—	(1.34)
Uva regina Lazio »	—	—	—	—	—	—	—	—	1.55	1.69	—	—	(1.62)
Uva regina prov. div. »	—	—	—	—	—	—	—	—	1.42	1.41	—	—	(1.42)
Zucchine grosse l'una	—	—	—	0.54	0.26	0.06	0.04	0.08	0.15	0.26	0.30	—	(0.21)

Un settore importante della coltura specializzata della vite nel Lazio è quello rivolto alla produzione dell'uva da tavola, per il quale è al quarto posto in Italia, dopo Puglia, Abruzzi e Sicilia. Si tratta d'una coltura che , già nota per alcuni prodotti pregiati come il moscato di Terracina e il Pizzutello di Tivoli, si è andata estendendo in epoca recente, utilizzando di preferenza il sistema di allevamento a tendone, che permette elevate produzioni unitarie; esso appare dominante ad es. nei vigneti di nuovo impianto nelle zone di Cisterna, Aprilia e Latina. Ora il tendone copre circa la metà della superficie dedicata alle coltivazioni specializzate dell'uva da tavola, mentre minore importanza hanno altri tipi di coltura un tempo prevalenti, come il cordone speronato o il pergolato (Migliorini⁴³, 1973).

L'uva da tavola nel Lazio (media 1966-1969)(Migliorini, 1973)

Province	Superficie specializzata in produzione (ettari)	Produzione (q.li)	Media per ettaro (q.li)
Viterbo	64	14.625	228
Rieti	4	375	93
Roma	3.272	413.650	126
Latina	3.637	372.575	102
Frosinone	22	2.250	102
LAZIO	6.999	803.475	114

⁴³ Migliorini E., "Memoria illustrativa della carta della utilizzazione del suolo del Lazio", CNR, Roma, 1973.

8. Dall'Università degli Ortolani al Consorzio Agrario Cooperativo di produzione fra Coltivatori e Proprietari di Orti Irrigui in Tivoli

Le associazioni d'arti e mestieri presenti già in epoca romana con lo sviluppo del comune medievale, secondo Pacifici⁴⁴, andarono organizzandosi ed assunsero anche una personalità giuridica che le rese parte importante nella vita collettiva. Nello Statuto di Tivoli del 1305⁴⁵, si stabilisce che due membri di ogni arte siano membri del consiglio comunale. Inoltre viene riportato quali fossero le corporazioni delle arti. All'articolo 284 dello Statuto viene esplicitamente menzionata la corporazione degli Ortolani.



Archivio Storico Comunale di Tivoli, Sezione Preunitaria, Statuti, n. 1, Statuto di Tivoli del 1305, c. 35r, Libro III, capp. 170, 171, 172.

⁴⁴ Pacifici V., "Cenni sulle università d'arti e mestieri", Atti e memorie della Società Tiburtina di Storia e d'Arte, vol.8, pag. 61, anno 1928.

⁴⁵ Federici V., "Statuto di Tivoli del 1305", in "Statuti della Prov.cia Romana", Ed. Istituto Storico Italiano, Fonti per la storia d'Italia, Roma, 1910.

Nello Statuto comunale del 1502⁴⁶ vengono inoltre riconosciuti alle Università gli antichi diritti delle corporazioni e ne viene riportato in ordine d'importanza l'elenco: boattieri, notari, fabbri, mercanti, macellai, calzolari, falegnami, mugnai, vetturali, ortolani. Nel 1819, nell'ordinanza vescovile che stabilisce le precedenze nelle processioni del *Corpus Domini* e del Salvatore, sono elencate undici università cioè: gli ortolani, i somarari, i mulattieri, i molinari, i macellari, i calzolari, i sarti, i muratori, i falegnami, i ferrari, gli agrari. Da questo elenco emerge evidente il carattere agricolo-industriale di Tivoli dovuto anche all'eccessivo frazionamento del suo territorio tanto da ritenere che non vi era cittadino che non avesse un podere. I boattieri e gli ortolani erano in tale numero da costituire due università distinte, alle quali si unisce quella dei vetturali, espressione del forte traffico locale di prodotti agricoli e sempre da queste due università traggono vita le altre corporazioni dei mugnai e dei macellai. Gli industriali avevano in comune con gli ortolani l'uso delle acque derivate dall'Aniene, che dopo aver messo in moto, attraverso una numerosa rete di canali sotterranei, vari opifici, si riversano negli orti. Le università a differenza delle confraternite avevano un carattere esclusivamente economico e del tutto indipendente dal potere ecclesiastico. Furono soppresse a seguito della rivoluzione francese attraverso i "motu-proprio"⁴⁷ di Pio VII che tra il 1800 ed il 1801 le abolì almeno formalmente quasi tutte, infatti a Tivoli nel 1819 esistevano ancora tutte. Furono ripristinate da Pio IX con "motu-proprio" del 14 maggio 1852, ma ebbero ormai un carattere esclusivamente religioso. E come tutte le altre congregazioni religiose furono private dei loro beni con legge n. 6980 del 17 luglio 1890 (legge Crispi). Quasi tutte le università ancora sussistono per quanto riguarda l'aspetto religioso. Nel 1901 i diritti vantati sulle acque dell'Aniene da parte dell'università degli ortolani sono passati al nascente Consorzio denominato per l'appunto "Consorzio Agrario Cooperativo di Produzione fra Coltivatori e Proprietari di Orti Irrigui in Tivoli".

Ordinamento delle università

Ogni università era governata da propri statuti, approvati dal Consiglio Comunale. L'ammissione dava diritto all'esercizio della professione, richiedeva il versamento

⁴⁶ "Statuta et reformationes circa stilum civitatis Tyburtinae", Roma, Peret, 1522.

⁴⁷ 3 settembre 1800, 11 marzo, 4 novembre e 4 dicembre 1801.

di una determinata somma stabilita dagli statuti, e spesso si richiedeva un esame ed un periodo di prova. Il potere giudiziario e disciplinare era posto nelle mani del capo (il priore). Il luogo delle assemblee era la chiesa.

Le compagnie

Le università nell'alto medioevo erano organizzate sotto l'aspetto militare in compagnie armate cui veniva affidata la guardia delle torri o delle porte cittadine andando a costituire l'esercito della città.

Le confraternite

Alcune università avevano la loro confraternita e la loro chiesa. Altre avevano solo un altare. Ortolani, macellai, calzolari e sarti non possedevano alcun altare. Gli Ortolani celebravano la festa del santo patrono nella chiesa di S. Maria Maggiore il 13 novembre. Le università che avevano confraternita apparivano nelle processioni indossando un sacco particolare. Sembra che gli ortolani avessero la confraternita; in ogni caso in seguito alla restaurazione compiuta da Pio IX ogni università assunse veste di confraternita nelle sacre celebrazioni scegliendo ognuna un proprio sacco il cui colore ricordava l'arte esercitata. Gli ortolani sacco nero senza rocchetto. Stemma Madonna degli Orti. Emblema: ronchetto e zappa-bidente. Grande stendardo processionale con la Madonna ed il Bambino in trono nel recto e nel verso Gesù che appare alla Maddalena.

La festa delle università

La festa delle università era, ed è tutt'ora, quella dell'Assunta. E' da considerarsi la festa più importante di tutti gli antichi comuni, da ricondurre al periodo medievale dove l'aspetto religioso era rappresentato da una fede tutta ideale e cavalleresca che elevò al grado più alto il culto per la Vergine Maria.

Alla processione dell'Inchinata partecipano tutte le gerarchie civiche, i capi rione, le Università delle arti e dei mestieri, le Confraternite della città agli ordini della nobile Arciconfraternita del Salvatore, una vecchia consorte di gentiluomini che ha in custodia l'immagine di Cristo.



In questa riproduzione del 1602, i simboli che testimoniano l'appartenenza alle varie Università delle Arti e dei Mestieri, e che venivano collocati o dipinti sul talamo vicino al grande cero o "doppiere", e portati in processione il giorno dell'Assunta. (Orvieto — Museo dell'Opera del Duomo).

20

L'immagine del Salvatore, conservata nel Duomo, la sera precedente la festa dell'Assunta (15 agosto) viene portata in processione per le vie della città sostando prima sul Ponte Gregoriano per la benedizione delle acque dell'Aniene, poi all'Ospedale e successivamente l'immagine del Salvatore viene condotta nella piazza antistante la chiesa di S. Maria Maggiore dove si trova, portata anch'essa in processione, la macchina della Madonna delle Grazie. Sotto due archi di mortella, poste frontalmente, le due immagini sacre s'inclinano, poi entrano in chiesa e vengono posizionate una di fronte all'altra nella navata centrale per tutta la notte. La mattina del 15 agosto si ripete l'inchino delle due icone sulla piazza

dopodiché la Madonna delle Grazie rientra in chiesa mentre l'immagine del SS. Salvatore viene riportata nel Duomo con la processione solenne con in testa le Università delle arti e dei mestieri a cui fanno seguito le confraternite cittadine. La processione si apre con l'Università degli Ortolani, che trasportano la Madonna degli Orti, per i tiburtini dell'"Orta", l'ordine di priorità fu stabilito da un decreto⁴⁸ dell'Ill.mo e Rev.mo Mons. Giuseppe Crispino Mazzotti Vescovo di Tivoli, del giugno 1819.

Sembra che a Roma nel quartiere di Trastevere avesse origine il culto della Madonna degli Orti: narra una leggenda che un agricoltore malato vedendo il suo orto rimanere incolto, si rivolse all'immagine della vergine raffigurata su un muro di recinzione del suo orto e la Madonna fece il miracolo. Il culto si diffuse a tal punto che nel quartiere di Trastevere venne costruita la chiesa di S. Maria dell'Orto. L'Università degli Ortolani di Tivoli fu la prima fin dal XIV° secolo a gestire le acque dell'Aniene irreggimentate nei canali Forma, Brizio e Estense destinandole all'irrigazione di orti e dei pergolati di Pizzutello. Nel 1897 l'Università con decreto Crispi viene sciolta anche se è ancora presente ai nostri giorni l'aspetto religioso in occasione della processione dell'Assunta. Nel 1901 venne istituito il Consorzio degli Ortolani⁴⁹ al quale passa la gestione dei canali irrigui che erano prima in carico all'Università. Ogni anno il giorno dell'Assunta, a turno, un ortolano appartenente al Consorzio riceve nella propria casa la statua lignea della Madonna degli Orti con bambino.



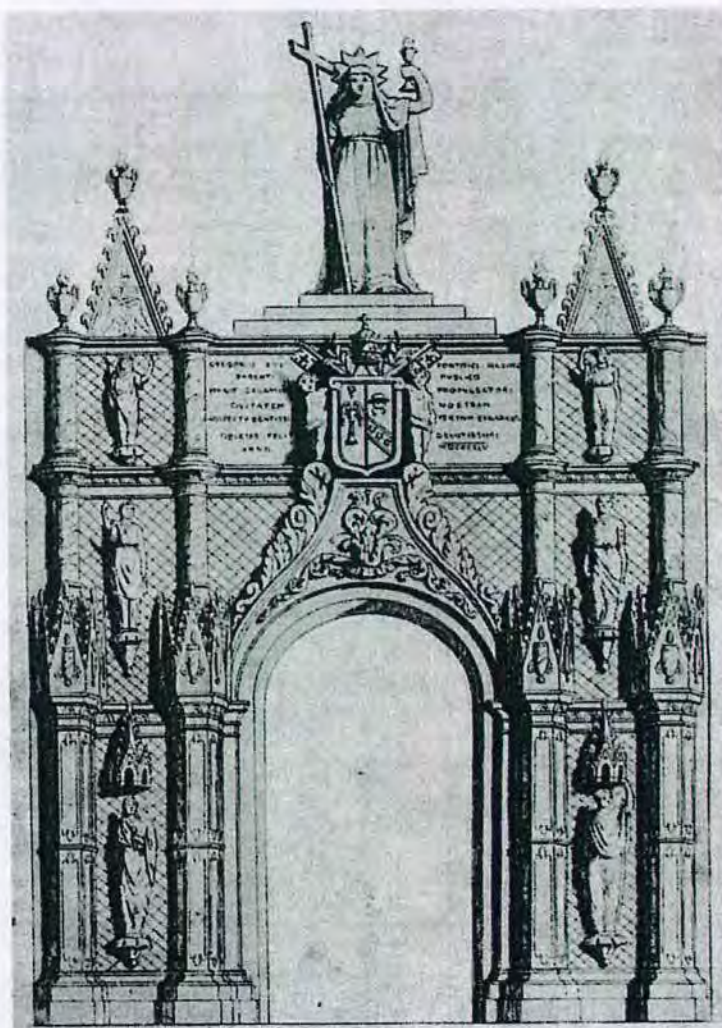
⁴⁸ "Ordinanza da tenersi nelle Processioni del Corpus Domini e del SS. Salvatore", Archivio dell'Arciconfraternita del Salvatore, 02 giugno 1819.

⁴⁹ Consorzio Agrario Cooperativo di produzione fra coltivatori e proprietari di orti irrigui in Tivoli.

9. La Sagra del Pizzutello

Molti fanno risalire l'origine della Sagra del Pizzutello alla visita di Papa Gregorio XVI alle grandi opere di sistemazione ed utilizzazione dell'Aniene, avvenuta nel 1845⁵⁰ quando gli agricoltori tiburtini eressero, in onore del Papa, sul Ponte Gregoriano, un grande arco trionfale interamente rivestito di Pizzutello e di Pergolese.

Ma se vogliamo considerare questo avvenimento anche nella sua continuità nel tempo dobbiamo prendere in considerazione il 1930, anno in cui fu istituita per diretto volere del Capo del Governo, la prima festa nazionale dell'uva a piazza di Siena a Roma.



L'arco trionfale innalzato in onore di Gregorio XVI sulla via di Carciano, oggi Viale Nicolò Arnaldi, il 20 ottobre 1845 (Stampa del tempo).

⁵⁰ Miele A. C., Op. cit.

L'anno successivo, precisamente il 27 settembre 1931, su invito sempre del Capo del Governo, il Comitato presieduto dal Podestà della Città conte Guido Brigante Colonna, organizza la prima mostra di uva da tavola nel porticato di Villa d'Este, provvedendo inoltre all'invio a Roma di un carro rustico trainato da una coppia di buoi carico di Pizzutello. Al fine di partecipare alla sfilata indetta per tutti i Comuni della provincia in Piazza di Siena, alla presenza del Capo del Governo, in occasione della seconda festa nazionale dell'uva.

Nel 1932 la Città di Tivoli si assicura il secondo premio nella analoga manifestazione a Piazza di Siena, con il carro "la vendemmiatrice".



Nel 1933 verrà istituita la vera "Sagra del Pizzutello", con sfilate di carri allegorici e offerta gratuita del Pizzutello. Il carro allegorico più rappresentativo veniva

mandato alle sfilate folcloristiche che ancora si svolgevano a Roma fra i Comuni della provincia per volere del Capo del Governo ottenendo importanti riconoscimenti. Durante l'intero periodo della festa dell'uva, questa veniva esentata dal pagamento dell'imposta di consumo ed i prezzi, onde evitare che si verificassero durante il periodo della Sagra maggiorazioni, erano sottoposti a calmiera. Il Pizzutello veniva commercializzato in cestini di vimini e nei cosiddetti "zirilli" di forme e tipi diversi. Dopo la pausa bellica il 25 settembre 1955 torna a rivivere la Sagra del Pizzutello. Nel 1963 viene costituita l'Azienda Autonoma di Cura Soggiorno e Turismo che si incaricherà di organizzare le successive Sagre (Mezzetti⁵¹, 1994).

⁵¹ Mezzetti G., Op. cit.

10. Ricette tradizionali

(offerte dal Dott. Luigi Giansanti che ancora oggi vengono realizzate dall'Azienda Agricola Luigi Giansanti, Strada del Tartaro, 5 – 00010 Villa Adriana – Tivoli).

Crostata con marmellata di pizzutello bianco o nero

Ingredienti per quattro persone:

1. Gr. 300 di farina tipo "00";
2. Gr. 150 di zucchero;
3. Gr. 150 di burro;
4. n. 3 uova (due intere, una solo il tuorlo);
5. 1 cucchiaino di lievito (polvere lievitante);
6. 1 buccia grattugiata di limone.

Si fa l'impasto e si prepara la teglia. Si spalma un bello strato di marmellata che, non deve essere troppo solida (un po' liquida è meglio). Poi si poggiano le decorazioni tipo crostata classica.

Variante

Invece di fare e mettere i listelli di pasta al vecchio modo, con la pasta si fa una pallina e si surgela per mezz'ora. Si estrae la pallina dal surgelatore e si grattugia sullo strato di marmellata. L'effetto decorativo e gustativo sono assicurati.

Infornare a forno riscaldato a 180° gradi per 40 minuti.

Marmellata di Pizzutello bianco o nero

Alla fine della stagione, quando nel vigneto sono rimasti i "racimoli" o "cacchietti" che dopo aver preso i primi freddi sono dorati, croccanti e dolcissimi come confetti, se ne raccoglie una certa quantità, si sgranano su una tavola avendo cura di scegliere i più belli grandi e perfetti, si lavano e si pongono ad asciugare. Poi uno ad uno i chicchi si tagliano a metà e si tolgono tutti i vinaccioli. Il succo che si produce durante questa operazione non va sprecato.

Per 1 kg di uva senza vinaccioli occorre 1 Kg di zucchero.

Si pone l'uva nella pentola a bollire per un'ora o un'ora e mezza e si mescola in continuazione e senza interruzione per altrettanto tempo. Dopo un'ora aggiungere lo zucchero poco per volta a pioggia. Mescolare e girare per un'altra ora evitando

assolutamente che lo zucchero non caramelli e che l'uva non si attacchi, non usare gelatine o addensanti in commercio.

La marmellata è pronta quando assume il colore dell'ambra dorata. Si mette in barattolo ancora bollente e si sigilla.

Pizzutello sotto spirito (grappa)

Si usa solo pizzutello bianco del più dorato, lungo e croccante raccolto tra novembre e dicembre. Si lavano gli acini accuratamente assicurandosi che non vi sia traccia alcuna di prodotti fitofarmaci. Si recidono gli acini dal grappolo e si dispongono in barattolo lasciando due o tre millimetri di peduncolo. Si versa della buona grappa e si pone in dispensa al buio. Per Natale la confezione è pronta per l'assaggio.

Li "Pennuli" (I Penduli)

Si preparano 15 o 20 grappoli di Pizzutello bianco dorato e croccante di eccellente qualità, si spolverano con un soffietto tradizionale con polvere di zolfo purissima al 99% e si appendono in dispensa appesi al soffitto o a dei ganci che pendono da mensole a muro, i grappoli devono conservare 10/15 cm di tralcio. L'uva così conservata può essere imbustata o coperta con cartocci di tela o garza per proteggerla dagli insetti.

Lo "Zibbibbu" (Lo Zibibbo)

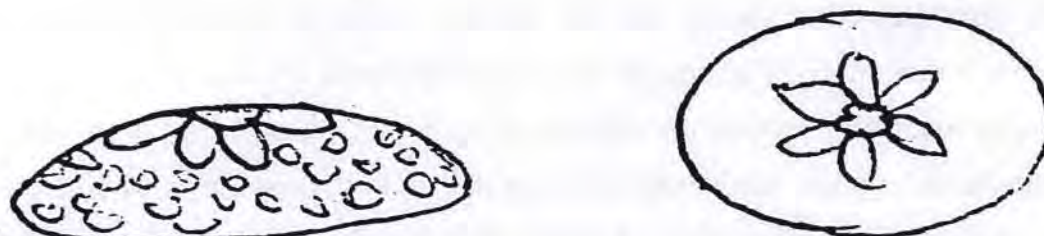
Tutti sanno cos'è lo Zibibbo di Pantelleria. A Tivoli da tempo memorabile si preparava a cura delle nostre nonne e madri lo Zibibbo (uva passita di Pizzutello bianco). Si va in cerca dell'uva più dorata, ultramatura quasi appassita di pizzutello bianco. Se ne raccoglie una certa quantità, si lava e si pone ad asciugare.

Si tagliano gli acini nel senso longitudinale e si asportano i vinaccioli.

Si prende una teglia bassa e vi si versa un leggero strato d'acqua e di succo d'uva che si è originato durante il taglio degli acini.

Si mette la teglia in forno ed ogni 3/5 minuti si muovono gli acini di Pizzutello ivi deposti in un unico strato. Una volta freddato il Pizzutello si scola e si pone ad asciugare su una tavola.

Il Pizzutello così ottenuto si può mettere in barattolo e conservarlo come quello sotto grappa.



Pangiallo di Tivoli antico e classico dolce di Natale

Ingredienti:

- | | |
|---|---------|
| 1. Uva Pizzutello appassito o al forno | Gr. 500 |
| 2. Noci tagliate | Gr. 100 |
| 3. Pinoli interi | Gr. 100 |
| 4. Nocciole intere | Gr. 100 |
| 5. Mandorle dolci intere | Gr. 100 |
| 6. Miele d'api | Gr. 500 |
| 7. Farina di grano duro aggiunta a miele come legante | Gr. 100 |
| 8. Canditi a chi piacciono | |
| 9. Un'ostia | |

Si impasta tutto con metà del miele. Il miele deve essere caldo e impastato a mano. Se è troppo liquido aggiungere poca farina. Con l'impasto si fanno delle formelle poco più grandi di una rosetta di pane a forma di cupola ribassata (si può paragonare ad una cipolla)

Porre le formelle o pani gialli in una teglia imburrata e infarinata. Poggiare i "pani gialli" su ostie di pane. Infornare dopo aver verificato in forno caldo a 150°, dopo

40 minuti, controllare e verificare ogni 10 minuti, estrarre e porre in vassoio circolare, sulla cima del Pangiallo devono essere poste sei mandorle intere con una ciliegia candita al centro.

**Gli Statuti del
Consorzio Agrario Cooperativo
di Produzione fra Proprietari
ed Utilisti
di Orti Irrigui in Tivoli**



Delfino Benini

CONSORZIO AGRARIO COOPERATIVO DI PRODUZIONE

FRA

... PROPRIETARI ED UTILISTI DI ORTI IRRIGUI ...

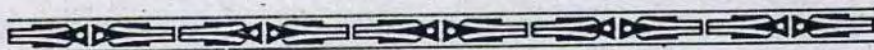
TIVOLI

STATUTO

TIVOLI, 13 Settembre 1925

(Circular stamp)

MARSHALL - TIVOLI



STATUTO



L'anno 1901 il 19 maggio, in Tivoli in una delle sale del Palazzo Comunale. Avanti me Carlo Sabbi, notaio residente in Vicovaro nel mio studio in via S. Pietro ed iscritto presso il Consiglio notarile del Distretto di Roma ed in presenza dei signori: Cantoni, cav. Luigi di Vincenzo, impiegato comunale, nato in Roma, domiciliato in Tivoli, e Quinci Angelo in Giovanni, impiegato comunale, nato e domiciliato in questa città di Tivoli.

Sono personalmente comparsi i signori:

De Angelis Giuseppe fu Luigi; Pacifici Carlo fu Giuseppe, Badaracco Ignazio fu Giuseppe; Palombi Ignazio fu Vincenzo; Carissimi Antonio di Vincenzo; Parmeggiani Luigi fu Antonio; Bonfiglietti Antonio fu Giuseppe ed il figlio Luigi;

Aw. E. CAMPANINI NOTAIO TIVOLI - P.zza Firenze, 13 - 00100 ROMA - Via Magna Grecia, 204 - 00144	
Allegato "A" all'atto n. 27374/13107 di repertorio	
S T A T U T O	
TITOLO -I-	
<u>Costituzione-Scopo-Sede-Durata della Società art.1-</u>	
E' costituita in Tivoli una società anonima di produ-	
zione che assume il titolo di "CONSORZIO AGRARIO	
COOPERATIVO DI PRODUZIONE fra PROPRIETARI ED UTILISTI	
DI ORTI IRRIGUI IN TIVOLI" <i>Società Cooperative a responsabilità limitata</i>	
Arr.2 - La Società senza finalità speculative si pro-	
pone:	
a) l'incremento, il miglioramento e la difesa della	
produzione delle uve da tavola, degli ortaggi e della	
frutta; <i>con particolare riferimento al "pizzutello di Tivoli".</i>	
b) la vendita in comune dei prodotti ortofrutticoli,	
viticoli dei soci;	
c) la distribuzione tra i soci del ricavato delle ven-	
dite di cui alla lettera b) dedotte le spese e gli	
oneri quale corrispettivo dei prodotti conferiti,	
in ragione della loro quantità e qualità;	
d) l'impianto, la costruzione, l'affitto e la gestio-	
ne dei Centri per la raccolta, lavorazione ed il per-	
fezionamento dei prodotti orto-frutticoli-viticoli	
dei soci;	
e) aprire nella provincia e fuori di essa depositi,	
spacci e magazzini per la vendita dei prodotti orto-	

Secondo Statuto del Consorzio Agrario Cooperativo di Produzione fra Proprietari ed Utilisti di Orti Irrigui in Tivoli, con sede in Tivoli, 30 agosto 1977.

S T A T U T O			
TITOLO - I -			
<u>Costituzione-Scopo-Sede-Durata della Società</u>			
Art.1) E' costituita in Tivoli una società cooperativa di produzione che assume il titolo di "CONSORZIO AGRARIO COOPERATIVO DI PRODUZIONE fra PROPRIETARI ED UTILISTI DI ORTI IRRIGUI IN TIVOLI - Società Cooperativa a responsabilità limitata".			
Art.2) La società senza finalità speculative si propone:			
a) l'incremento, il miglioramento e la difesa della produzione delle uve da tavola, degli ortaggi e delle frutta, con particolare riferimento al "pizzutello di Tivoli";			
b) la vendita in comune dei prodotti ortofrutticoli-viticoli dei soci;			
c) la distribuzione tra i soci del ricavato delle vendite di cui alla lettera b), dedotte le spese e gli oneri quale corrispettivo dei prodotti conferiti, in ragione della loro qualità e quantità;			
d) l'impianto, la costruzione, l'affitto e la gestione dei Centri per la raccolta, lavorazione ed il perfezionamento dei prodotti orto-frutticoli-viticoli dei soci;			
e) aprire nella provincia e fuori di essa depositi, spacci e magazzini per la vendita dei prodotti ortofrutticoli-viticoli in comune o per conto dei soci;			
f) il coordinamento economico e finanziario fra tutti i soci per il potenziamento delle produzioni, delle lavorazioni, delle ven-			

Terzo Statuto del Consorzio Agrario Cooperativo di Produzione fra Proprietari ed Utilisti di Orti Irrigui in Tivoli, con sede in Tivoli, 26 luglio 1986.

**Storia della
Sagra del Pizzutello di Tivoli
attraverso
le fonti iconografiche**





Il manifesto del Comune di Roma in occasione delle sfilate in piazza di Siena dei carri allegorici provenienti da tutta la Provincia.



Manifesto del Comune di Roma in occasione della prima Festa Nazionale dell'uva, anno 1930.



Prima Festa Nazionale dell'uva a Piazza di Siena a Roma, disegno di A. Beritrane, anno 1930.

Prima Mostra Tiburtina dell'Uva

Tivoli 27 Settembre 1931-IX

PROGRAMMA-REGOLAMENTO

Art. 1

È indetta in Tivoli il 27 Settembre 1931-IX, per iniziativa della Cattedra Ambulante di Agricoltura e con la collaborazione del Fascio, dell'Amministrazione Comunale, del Dopolavoro locale, degli Uffici di Zona della Federazione Fascista Agricoltori, dell'Unione Fascista dei Sindacati dell'Agricoltura, della Federazione Fascista del Commercio e della Presidenza del Consorzio degli Ortolani, la Prima Mostra Tiburtina dell'Uva.

Ad essa possono parteciparvi tutti i produttori di Uve sia da tavola che da vino di Tivoli e del Mandamento.

Art. 2

La Mostra, per gentile concessione si terrà nel porticato di Villa d'Este, e sarà organizzata dalla

spese, lo potranno fare, sempre che tali imballaggi pervengano al Comitato nei termini anzidetti.

Art. 7

La Mostra verrà ordinata per varietà di uve, e per ciascun esemplare un'apposito cartellino indicherà il nome del produttore.

Art. 8

La Mostra comprenderà anche un reparto di vendita che verrà affidato alle cure del Dopolavoro di Tivoli.

Art. 9

Gli esemplari di uve esposti nella Mostra resteranno a disposizione del Comitato ordinatore.

Art. 10

Un'apposita giuria, che ha a disposizione speciali medaglie d'oro, d'argento e di bronzo con relativi diplomi, giudicherà la Mostra e premierà i migliori espositori. Il giudizio della giuria sarà inappellabile.

Art. 11

Per quanto non è stabilito nelle dette disposizioni deciderà inappellabilmente il Comitato ordinatore.

locale Cattedra Ambulante di Agricoltura per il tramite di un'apposito Comitato ordinatore.

Art. 3

Alla Mostra saranno ammesse tutte le Uve sia da tavola che da vino che il Comitato riterrà meritevoli di essere esposte.

Art. 4

Il Comitato fornirà gratuitamente ai richiedenti appositi cestini nei quali gli espositori potranno far figurare i loro esemplari di Uve.

Art. 5

Le uve da esporre dovranno pervenire al Comitato, che ha la sua residenza provvisoria presso la locale Cattedra di Agricoltura (Viale Arnaldi-Villino Conversi) non oltre le ore 21 del 26 c. m. oppure direttamente a Villa d'Este non oltre le ore 7 del 27 c. m.

Il confezionamento definitivo degli esemplari, che dovranno figurare alla Mostra, verrà curato da incaricati del Comitato ordinatore.

Art. 6

I coltivatori che vorranno esporre i loro esemplari di uve in speciali imballaggi a loro scelta e

Programma Regolamento della prima Mostra Tiburtina dell'Uva.



Nella prima mostra delle uve del 1931, l'Azienda agricola di Orazio Lauri si aggiudicò subito il primo premio.



1932. Carro allegorico «La Vendemmiatrice», 2° premio del Duce nella sfilata di piazza di Siena a Roma.

Terza Festa Nazionale dell'uva a Piazza di Siena a Roma, carro allegorico "La Vendemmiatrice", secondo premio del Duce, anno 1932.



Manifesto del Comune di Tivoli in occasione della prima Sagra del Pizzutello, anno 1933.



1933. Una sequenza del carro allegorico «La Conca» scelto dal Comitato Centrale locale nella prima Sagra del Pizzutello, che partecipò alla sfilata di Piazza del Popolo in Roma aggiudicandosi il primo premio del Duce.

Prima Sagra del Pizzutello, foto d'epoca del carro allegorico "La Conca" che partecipò alla sfilata di Piazza del Popolo in Roma aggiudicandosi il primo premio del Duce, anno 1933.



Anno 1933. Mostra delle uve in piazza del Plebiscito e foto di gruppo degli ortolani di Tivoli. Alcuni di loro, venivano dagli amici indicati con il proprio soprannome al tempo in uso.

Da sinistra a destra sono riconoscibili: Parmegiani, per gli amici Ulisse de Zichiccu, Salvatore Raganelli detto Maraccia, Nello Caponera detto Gnaziella, Pietro Crocchianti e il padre Andrea lu poeta, il presidente degli ortolani Orazio Lauri, dietro di lui il concittadino Giannino De Angelis, allora segretario politico di zona, Giovambattista De Luca detto Titta l'aquilanu, Angelo Cesare Miele della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Roma, Italo Cipriani «lu morittu», Giovanni Pellegrini «gasperinu», il maestro Luigi Vergelli, il cav. Giuseppe Pastena cassiere e contabile del Comitato organizzatore delle manifestazioni. Accosciati: Antonio Strafonda, Aldo Cuneo, Giulio Alfani, Inaco Cipriani «lu morittu», Gino Caponera «gnaziella» e Pio Innocenti. Fuori dall'obiettivo nella ripresa fotografica rimasero: Pellegrini Domenico, Ottavio Presciutti, Statteo Dantoni, Luigi Palombi, Bartolomeo Cuneo «meo», Raniero Giansanti, Tito Innocenti ed altri.

Prima Sagra del Pizzutello, foto d'epoca di gruppo degli ortolani di Tivoli produttori del Pizzutello, anno 1933.



Manifesto del Comune di Tivoli in occasione della seconda Sagra del Pizzutello, anno 1934.



Seconda Sagra del Pizzutello, anno 1934.



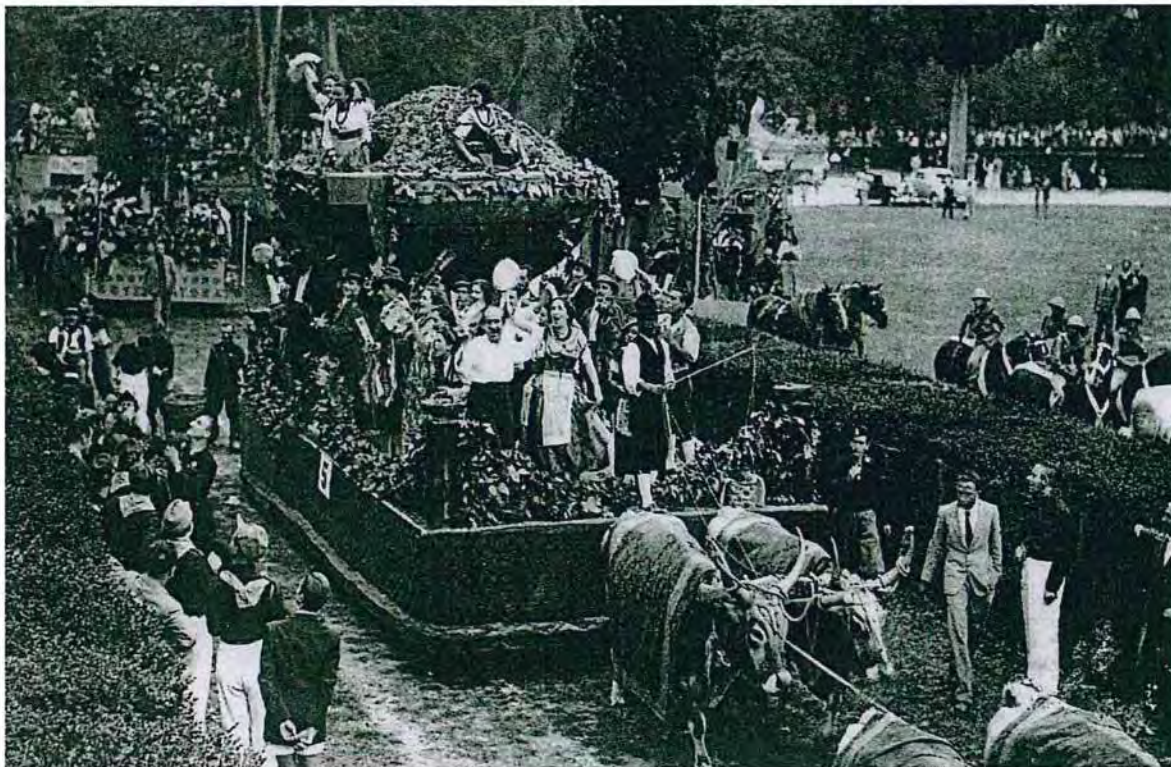
Carro allegorico "La Cornucopia" del gruppo aziendale Segrè. Sagra del Pizzutello, anno 1934.



Seconda Sagra del Pizzutello, anno 1934. Mostra delle uve confezionate nei "zirilli" Azienda agricola Santino Di Stefano.



Seconda Sagra del Pizzutello, anno 1934.



Carro allegorico "La Coppa" vincitore del primo premio del Duce.
Roma Piazza di Siena, anno 1935.



Terza Sagra del Pizzutello, anno 1935



Terza Sagra del Pizzutello, anno 1935



Chiosco originale in legno verniciato giallo e rosso, anno 1935



Carro allegorico "Il Tamburello" vincitore del primo premio del Duce per la città di Tivoli. Quarta Sagra del Pizzutello, anno 1936



Sagra del Pizzutello anno 1941. Festa dell'uva nei locali del Circolo Tibur con distribuzione gratuita del prodotto da parte dei militi della 114° Legione.



Sagra del Pizzutello, anno 1941. Chiosco con pergola Gruppo Aziendale Arti Grafiche A. Chicca.



Sagra del Pizzutello, anno 1954 (prima sagra del dopo guerra).



Sagra del Pizzutello, anno 1954.



Sagra del Pizzutello, anno 1954 Az. Bartolomeo Cuneo.



Banco Giansanti - Sagra del Pizzutello, anno 1961.



Sagra del Pizzutello, anno 1966.



Sagra del Pizzutello, anno 1971. In primo piano il Pizzutello nero di Tivoli



Sagra del Pizzutello, anni '70.



53° Sagra del pizzutello - Azienda Tonino del Priore.



Sagra del Pizzutello anno 1980.



Banco stagionale Giansanti, anno 1990.



Sagra del Pizzutello, anno 1993.

**Serie storiche dei
mercuriali
della CCIAA di Roma**

Spedizione in abbonamento postale

CONSIGLIO PROVINCIALE DELLE CORPORAZIONI
DI ROMA

Supplemento al N. 52 del 1937

**PREZZI MEDI
MENSILI ED ANNUALI
DELLE MERCI QUOTATE NEL LISTINO
DEI PREZZI ALL'INGROSSO
PER L'ANNO 1937 - XV-XVI**



R O M A
ARTI GRAFICHE FRATELLI PALOMBÌ
1938 - XVI

CAMERA DI COMMERCIO E INDUSTRIA DI ROMA
UFFICIO DI STATISTICA

PREZZI MEDI ANNUALI
DELLE MERCI QUOTATE NEL LISTINO
PER GLI ANNI 1922 - 23 - 24 - 25



ROMA
TIPOGRAFIA DITTA G. OLIVIERI
1927

CONSIGLIO PROVINCIALE DELL'ECONOMIA
DI ROMA

UFFICIO DI STATISTICA

Supplemento al N. 52 del 1927

PREZZI MEDI
MENSILI ED ANNUALI
DELLE MERCI QUOTATE NEL LISTINO
DEI PREZZI ALL'INGROSSO
PER L'ANNO 1927ROMA
TIPOGRAFIA DITTA G. OLIVIERI
Via dei Crociferi, 42-43
1927

1927

MERCI	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Media Annuale
Prugne prov. rom. 1. qualità al q.le	—	—	—	—	—	138.13	200.63	193.10	—	—	—	—	(177.2)
» » » 2. » »	—	—	—	—	—	95. —	58. —	68.20	—	—	—	—	(73.7)
» prov. div. 1. qualità »	—	—	—	—	—	132.63	214. —	248.30	—	—	—	—	(199.3)
» » » 2. » »	—	—	—	—	—	87.75	72.25	81.50	—	—	—	—	(80.6)
Rape prov. rom. 1. qualità al mazzo	2.90	2.88	2.19	—	—	—	—	—	—	—	1.88	1.98	(2.2)
» » » 2. » »	0.88	0.83	0.78	—	—	—	—	—	—	—	0.62	0.71	(0.7)
Spinaci prov. rom. 1. qualità »	1.55	1.95	1.20	0.89	1.26	—	—	—	—	1.65	1.39	1.72	(1.4)
» » » 2. » »	0.75	0.85	0.56	0.40	0.82	—	—	—	—	0.78	0.74	0.83	(0.8)
Uva da tavola prov. rom. 1. q. al q.le	—	—	—	—	—	—	—	—	373.88	415.13	504.50	—	(431.1)
» » » » 2. » »	—	—	—	—	—	—	—	—	183.13	229.38	310.75	—	(241.0)
Uva pizzutello prov. rom. 1. »	—	—	—	—	—	—	—	—	294.75	467.25	—	—	(381. —)
» » » » 2. » »	—	—	—	—	—	—	—	—	247.63	407.50	—	—	(327.6)
» comune pr. rom. 1. qualità »	—	—	—	—	—	—	—	170.25	165.88	222.13	—	—	(186.0)
» » » 2. » »	—	—	—	—	—	—	—	108.75	84. —	117.75	—	—	(103.6)
» » pr. div. 1. » »	—	—	—	—	—	—	—	156.25	163.50	—	—	—	(159.8)
» » » 2. » »	—	—	—	—	—	—	—	121.25	105.50	—	—	—	(113.2)
Visciole prov. rom. 1. » »	—	—	—	—	—	195.75	173.67	—	—	—	—	—	(184.7)
» » » 2. » »	—	—	—	—	—	107.75	142.17	—	—	—	—	—	(124.5)
Zucchine prov. rom. 1. qualità l'una	—	—	—	—	—	0.19	0.23	0.18	0.23	0.37	0.45	—	(0.2)
» » » 2. » »	—	—	—	—	—	0.08	0.07	0.08	0.11	0.16	0.12	—	(0.1)

CONSIGLIO PROVINCIALE DELL'ECONOMIA
DI ROMA

uff. Pizzuti

Supplemento al N. 52 del 1929

PREZZI MEDI
MENSILI ED ANNUALI
DELLE MERCI QUOTATE NEL LISTINO
DEI PREZZI ALL'INGROSSO
PER L'ANNO 1929



ROMA
TIPOGRAFIA DITTA G. OLIVIERI
Via del Crocifisso, 42-43
1930

1929

MERCI	Gennaio.	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Media
Mandarini Napoli 1. qualità . al q.le	279.80	318.12	465.50	483.25	—	—	—	—	—	—	306.25	259.50	(362.8)
» » 2. » » »	127.80	146.—	272.25	255.—	—	—	—	—	—	—	133.25	127.62	(176.8)
Mele annurche 1. qualità . . »	371.20	464.62	482.—	508.75	467.40	401.75	—	—	—	175.62	203.62	276.75	(372.8)
» » 2. » » »	163.20	192.50	181.25	182.87	196.—	255.75	—	—	—	50.87	48.50	84.87	(160.8)
» limoncelle 1 » » »	315.50	322.75	348.25	309.87	—	—	—	—	—	200.25	216.25	196.12	(272.8)
» » 2 » » »	152.90	177.—	181.37	145.25	—	—	—	—	—	96.—	82.50	89.50	(132.8)
» ranette 1 » » »	639.40	753.87	786.25	827.—	796.—	—	—	—	—	283.70	347.37	436.62	(608.8)
» » 2 » » »	262.10	296.12	300.25	292.25	301.30	—	—	—	—	107.62	140.37	182.37	(236.8)
» rosa 1. qualità . . »	346.40	360.25	377.—	360.50	353.66	—	—	—	—	—	209.—	221.—	(318.8)
» » 2. » » »	197.—	179.37	230.12	190.25	205.16	—	—	—	—	—	93.33	103.75	(171.8)
Meloni grossi l'uno	—	—	—	—	—	—	3.20	1.33	1.96	—	—	—	(2.8)
» mezzani »	—	—	—	—	—	—	1.77	0.75	1.01	—	—	—	(1.8)
Neapole al kg	—	—	—	—	—	1.18	—	—	—	—	—	—	(1.8)
Pere bottiglie 1. qualità . . al q.le	—	—	—	—	—	—	—	—	—	147.80	217.62	231.62	(199.8)
» » 2. » » »	—	—	—	—	—	—	—	—	—	125.—	131.12	131.37	(129.8)
» spadone »	—	—	—	—	—	—	193.30	162.25	195.87	281.66	—	—	(208.8)
» spine 1. qualità »	568.70	590.87	673.62	732.50	682.10	—	—	—	—	286.60	356.62	369.37	(632.8)
» » 2. » » »	276.10	272.37	238.12	248.50	254.—	—	—	—	—	134.75	143.87	161.75	(216.8)
Pesche comuni Lazio 1 qualità »	—	—	—	—	—	—	338.30	88.75	57.50	—	—	—	(161.8)
» » 2. » » »	—	—	—	—	—	—	115.33	—	—	—	—	—	(115.8)
» giallone dei Castelli 1.q. »	—	—	—	—	—	—	—	318.87	200.16	—	—	—	(269.8)
» » 2.q. » » »	—	—	—	—	—	—	—	61.—	52.50	—	—	—	(66.8)
» pereuche Napolet. 1 q. »	—	—	—	—	—	—	407.75	227.87	196.50	406.40	—	—	(309.8)
» » 2.q. » » »	—	—	—	—	—	—	—	36.75	44.37	132.10	—	—	(71.8)
» spaccarelle 1. qualità . »	—	—	—	—	—	—	669.25	252.50	332.62	454.25	—	—	(427.8)
» » 2. » » »	—	—	—	—	—	—	214.25	67.75	64.87	83.75	—	—	(107.8)
Piselli Lazio al kg.	—	—	—	—	2.09	1.82	—	—	—	—	—	—	(1.8)
» provenienze diverse. . »	—	—	—	3.95	1.55	1.71	—	—	—	—	—	—	(2.8)
» » » » »	—	—	—	2.25	0.97	0.86	—	—	—	—	—	—	(1.8)
Pomodori a peruccia p. d. l. q. »	2.20	2.27	2.42	2.50	—	—	0.54	0.36	0.24	0.46	0.81	0.77	(1.8)
» » 2. » » »	1.62	1.87	1.85	1.98	—	—	—	—	—	—	—	—	(1.8)
» casalini 1. qualità . . »	1.95	1.90	2.13	2.75	2.78	2.84	0.57	0.26	0.26	0.49	1.01	1.16	(1.8)
» » 2. » » »	1.54	1.50	1.72	2.36	—	—	—	—	—	—	—	—	(1.8)
» verdoni Lazio 1. q. »	—	—	—	—	—	5.98	0.82	0.40	0.43	0.78	1.18	1.05	(1.8)
» » 2. » » »	—	—	—	—	—	1.97	0.35	0.20	—	—	—	—	(1.8)
F. » » » » » al q.le	—	—	—	—	—	—	157.87	177.87	—	—	—	—	(16.8)
» zuccherine »	—	—	—	—	—	—	93.37	63.62	—	—	—	—	(1.8)
Uva moscato al kg.	—	—	—	—	—	—	—	2.09	1.85	2.30	—	—	(1.8)
» » di Terracina. . . »	—	—	—	—	—	—	—	3.04	2.68	—	—	—	(1.8)
» pizzutello »	—	—	—	—	—	—	—	2.30	1.92	2.86	—	—	(1.8)
» comune »	—	—	—	—	—	—	—	1.40	0.89	0.96	0.92	—	(1.8)
» bonvino »	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1.97	2.48	—	(1.8)
» sibibbo »	—	—	—	—	—	—	—	2.59	1.51	2.13	—	—	(1.8)

1934

MERCI	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Media annuale
Mele annurche 1. qualità... al q.le	428. —	385. 12	446. 75	507. 30	480. 62	—	—	—	—	274. 87	323. 25	350. 90	(388. 30)
» » 2. » » » »	169. 80	162. 25	195. 12	233. 80	285. 50	—	—	—	—	87. —	100. 75	112. 60	(108. 30)
» cerine 1. qualità... »	246. 37	241. 16	234. 66	296. 50	—	—	—	—	—	184. —	187. 37	207. 60	(228. 30)
» » 2. » » » »	164. 12	153. 66	189. —	238. —	—	—	—	—	—	109. 12	84. 50	102. 10	(148. 40)
» limoncelle 1. qualità... »	309. 70	282. 87	261. 50	325. —	—	—	—	—	—	206. 62	197. 12	202. 70	(206. 07)
» » 2. » » » »	170. 40	172. 87	167. 75	232. 16	—	—	—	—	—	105. 12	77. 50	80. 30	(143. 70)
» ranette 1. qualità... »	557. 20	627. —	644. —	649. 50	619. 87	—	—	—	—	331. 75	430. —	467. 80	(540. 80)
» » 2. » » » »	273. 20	270. 62	270. 87	248. 90	272. 75	—	—	—	—	105. —	113. 87	128. 80	(210. 40)
» rosa 1. qualità... »	298. 60	—	—	—	—	—	—	—	—	232. 66	218. 75	243. 40	(248. 30)
» » 2. » » » »	183. 10	—	—	—	—	—	—	—	—	113. 50	96. 87	99. 70	(123. 20)
Peperoni grossi... l'uno	—	—	—	—	—	—	0. 12	0. 10	0. 06	0. 04	—	—	(0. 08)
Pere bottiglie 1. qualità... al q.le	284. 90	257. 16	—	—	—	—	—	—	—	182. 25	196. 62	209. 63	(228. 11)
» » 2. » » » »	178. 60	154. 83	—	—	—	—	—	—	—	104. —	94. —	129. 50	(132. 10)
» spadone 1. qualità... »	—	—	—	—	—	—	311. 50	206. 37	—	377. 87	361. 87	263. 25	(304. 10)
» » 2. » » » »	—	—	—	—	—	—	202. 33	128. 25	—	163. 87	165. 50	123. —	(166. 80)
» spine 1. qualità... »	474. 10	446. 25	415. 37	545. 90	385. 37	—	—	—	—	322. —	307. —	355. 80	(406. 37)
» » 2. » » » »	227. 20	227. 75	230. 12	261. 60	237. 37	—	—	—	—	131. 87	87. 12	121. 40	(190. 40)
Pesche giallone dei Castelli 1. q. »	—	—	—	—	—	—	631. 66	—	212. 50	—	—	—	(422. 00)
» » 2. q. » » » »	—	—	—	—	—	—	245. 33	—	—	—	—	—	(245. 33)
» percoche Napolet. 1. q. »	—	—	—	—	—	—	386. 60	292. 50	230. 40	—	—	—	(303. 10)
» » 2. q. » » » »	—	—	—	—	—	—	213. 60	112. 62	116. 80	—	—	—	(147. 87)
» spaccarelle 1. qualità... »	—	—	—	—	—	—	491. 33	359. 50	331. 50	—	—	—	(394. 10)
» » 2. » » » »	—	—	—	—	—	—	204. 50	119. 62	182. 75	—	—	—	(168. 80)
Piselli prod. locale... al kg.	—	—	—	2. —	1. 26	1. 41	—	—	—	—	—	—	(1. 60)
» prov. diverse... » » » »	—	—	—	1. 76	0. 77	—	—	—	—	—	—	—	(1. 27)
Pomodori casalini 1. qualità... »	1. 99	—	—	—	—	—	0. 72	0. 40	0. 40	0. 51	0. 81	1. 33	(0. 88)
» » 2. » » » »	1. 55	—	—	—	—	—	0. 30	0. 26	0. 28	0. 35	0. 56	1. 03	(0. 63)
» a peruccia 1. qualità... »	1. 55	—	—	—	—	—	0. 65	0. 38	0. 43	0. 45	0. 77	0. 69	(0. 70)
» » 2. » » » »	1. 24	—	—	—	—	—	0. 27	0. 27	0. 30	0. 32	0. 49	0. 40	(0. 47)
» Bologna... » » » »	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1. 01	1. 14	(1. 08)
» Fasano... » » » »	—	1. 77	1. 79	2. 15	4. 72	—	—	—	—	—	—	—	(2. 61)
» Resina... » » » »	1. 31	2. 06	2. 35	3. 23	3. 09	—	—	—	—	—	0. 85	1. 12	(2. —)
» verdoni 1. qualità... »	—	—	—	—	—	4. 96	1. 14	0. 50	0. 61	0. 60	0. 73	0. 83	(1. 30)
» » 2. » » » »	—	—	—	—	—	2. 51	0. 56	0. 27	0. 37	0. 39	0. 47	0. 46	(0. 50)
Prugne zuccherine... » » » »	—	—	—	—	—	—	1. 18	0. 85	—	—	—	—	(1. 00)
Rape... al mazzo	0. 91	0. 91	0. 82	—	—	—	—	—	—	1. 30	1. 12	1. 15	(1. 03)
Sedani... l'uno	0. 30	0. 35	0. 35	0. 26	0. 15	0. 22	0. 20	0. 24	0. 33	0. 38	0. 25	0. 33	(0. 25)
Spinaci... al mazzo	0. 79	0. 85	0. 60	0. 96	1. 21	1. 12	—	—	1. 10	0. 79	0. 67	1. 20	(0. 90)
Uva moscato di Terracina... al q.le	—	—	—	—	—	—	—	232. —	211. —	257. —	—	—	(233. 37)
» » S. Felice... » » » »	—	—	—	—	—	—	—	210. —	184. —	—	—	—	(197. —)
» pizzutello... » » » »	—	—	—	—	—	—	—	189. —	174. —	273. —	—	—	(212. —)
» da tavola... » » » »	—	—	—	—	—	—	—	200. —	194. —	221. —	230. —	—	(211. —)
» comune... » » » »	—	—	—	—	—	—	—	103. —	69. —	66. —	83. —	—	(80. —)
» zibibbo... » » » »	—	—	—	—	—	—	—	—	199. —	333. —	—	—	(266. —)
Zucchine grosse... l'una	—	—	—	—	—	0. 10	0. 08	0. 16	0. 23	0. 36	—	—	(0. 20)
» piccole... » » » »	—	—	—	—	—	0. 10	0. 08	0. 07	0. 11	0. 15	—	—	(0. 10)

1932

MERCI	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Media
Nespole al q.le	—	—	—	—	147.16	146.33	—	—	—	—	—	—	(146)
Nespoloni »	—	—	—	—	219.14	300.11	—	—	—	—	—	—	(259)
Meloni grossi l'uno	—	—	—	—	—	—	—	0.69	1.15	—	—	—	(0.92)
» mezzani »	—	—	—	—	—	—	—	0.37	0.64	—	—	—	(0.51)
Peperoni grossi »	—	—	—	—	—	—	0.18	0.07	0.09	0.11	0.07	—	(0.10)
Pere bottiglie 1. qualità . . . al q.le	173.75	148.25	—	—	—	—	—	—	—	140.38	139.30	162. —	(143)
» » 2. » »	92.43	65.71	—	—	—	—	—	—	—	75.20	76.90	89.63	(79)
» spadone 1. qualità »	—	—	—	—	—	—	150.25	166.88	232.50	302.88	327.40	296.50	(230)
» » 2. » »	—	—	—	—	—	—	92.75	86.44	100.80	138.86	131.80	100.67	(109)
» spine 1. qualità »	289.88	307.88	350. —	—	—	—	—	—	—	208.50	223.10	218.63	(265)
» » 2. » »	108. —	138.75	150.80	—	—	—	—	—	—	87.14	102.90	91.50	(115)
Pesche giallone del Castelli 1. q. »	—	—	—	—	—	—	—	268.50	311.83	216.25	—	—	(263)
» » » 2. q. »	—	—	—	—	—	—	—	142.63	147.75	113. —	—	—	(134)
» percoche Napolet. 1. q. »	—	—	—	—	—	—	238.33	209.56	148. —	201.75	—	—	(199)
» » » 2. q. »	—	—	—	—	—	—	133. —	85. —	79.13	122.50	—	—	(109)
» spaccarelle 1. qualità . . »	—	—	—	—	—	—	—	166.65	180. —	—	—	—	(172)
» » 2. » »	—	—	—	—	—	—	—	90.77	92.13	—	—	—	(91)
Piselli prod. locale al kg.	—	—	—	—	1.64	1.24	—	—	—	—	—	—	(1.44)
» Lazio »	—	—	—	—	1.11	1.15	—	—	—	—	—	—	(1.13)
» prov. diverse »	—	—	3.19	1.59	0.96	—	—	—	—	—	—	—	(1.11)
Pomodori casalingi 1. qualità . »	1.47	1.53	1.71	—	—	1.38	0.50	0.19	0.22	0.49	—	—	(0.86)
» » 2. » »	1.23	1.34	1.44	—	—	0.99	0.31	0.11	0.09	0.34	—	—	(0.61)
» a peruccia 1. qualità . . »	—	—	—	—	—	1.21	0.56	0.26	0.30	0.74	0.74	0.86	(0.74)
» » 2. » »	—	—	—	—	—	0.97	0.35	0.18	0.14	0.47	0.56	0.67	(0.50)
» Bologna »	1.17	1.17	1.90	1.74	—	—	—	—	—	—	0.69	0.82	(1.17)
» Fasano »	—	—	1.96	2.11	1.77	—	—	—	—	—	—	—	(1.75)
» Resina »	1.26	1.30	1.94	2.18	2.23	1.87	—	—	—	—	0.71	0.92	(1.63)
» verdoni 1. qualità . . . »	—	—	—	—	—	3.83	0.62	0.34	0.75	1.14	—	—	(1.14)
» » 2. » »	—	—	—	—	—	1.82	0.39	0.24	0.29	0.72	—	—	(0.72)
Prugne zuccherine al q.le	—	—	—	—	—	118.50	70.12	115.69	61.33	—	—	—	(61)
» pappacani »	—	—	—	—	—	—	122.62	86.16	128.54	—	—	—	(112)
Rape al mazzo	1.25	1.25	1.18	—	—	—	—	—	—	—	1.07	0.99	(1.12)
Sedani l'uno	0.45	0.53	0.59	0.53	0.26	0.16	0.14	0.10	0.15	0.17	0.20	0.20	(0.20)
Spinaci al mazzo	1.20	1.17	0.85	0.42	0.60	0.56	—	—	—	0.75	0.82	0.41	(0.61)
Uva moscato di Terracina . . . al q.le	—	—	—	—	—	—	—	—	174.25	193.33	—	—	(184)
» » Pantelleria . . . »	—	—	—	—	—	—	—	176.50	176.77	—	—	—	(176)
» » comune »	—	—	—	—	—	—	—	—	—	133.08	196. —	—	(164)
» pizzutello »	—	—	—	—	—	—	—	165.67	150.13	140.67	279.42	—	(178)
» da tavola »	—	—	—	—	—	—	—	123. —	206.75	202.75	—	—	(144)
» comune »	—	—	—	—	—	—	—	97.40	76. —	60.91	69.33	—	(77)
» xibibbo »	—	—	—	—	—	—	—	—	143.75	114. —	130. —	—	(129)
Zucchine grosse l'una	—	—	—	—	0.27	0.09	—	—	—	—	—	—	(0.18)
» piccole »	—	—	—	—	0.11	0.06	0.03	0.05	0.10	0.19	0.19	—	(0.09)
Quantità contrattata:													
verdura Q.li	81.315,52	68.784,82	73.899,53	70.886,12	96.417,87	79.843,85	87.275,14	85.743,83	58.681,55	58.165,80	54.384,68	67.133,28	
frutta »	45.838,31	34.884,76	37.581,80	31.843,36	29.783,82	48.999,72	75.896,34	114.387,16	95.838,46	68.541,25	53.988,55	51.331,51	

1934

MERCI	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Media annuale
Mele ranette al q.le	135.40	146.50	—	231.67	267.50	—	—	—	71 —	122.40	140.50	163.50	(159.87)
» » Canada . . . »	—	—	375.50	398.75	357 —	317 —	—	—	149 —	158.80	200.50	230 —	(273.32)
» rosa »	122.80	124.75	152.50	186.50	189.67	—	—	—	—	64 —	110.50	117.50	(133.53)
» Mantovane . . . »	—	—	160.75	157 —	—	—	—	—	—	—	122 —	—	(146.58)
Nespole Lazio »	—	—	—	—	76.25	—	—	—	—	—	—	—	(76.25)
» prov. diverse . . . »	—	—	—	—	107 —	—	—	—	—	—	—	—	(107 —)
Meloni grossi l'uno	—	—	—	—	—	—	1.25	0.88	—	—	—	—	(1.07)
» mezzani »	—	—	—	—	—	—	0.70	0.33	—	—	—	—	(0.52)
Peperoni grossi »	—	—	—	—	—	0.23	0.12	0.05	0.05	0.04	—	—	(0.10)
» mezzani »	—	—	—	—	—	0.13	0.06	0.02	0.03	—	—	—	(0.06)
Pere bottiglie prov. diverse . al q.le	160 —	128.50	—	—	—	—	—	—	—	97.20	121.75	151.75	(131.84)
» passacrassane prov. div. »	289 —	300 —	338.50	432.75	414 —	—	—	—	—	199.25	305.50	315.75	(324.34)
» spadone Lazio . . . »	—	—	—	—	—	122 —	136.50	142.60	200 —	190.40	181.25	—	(162.13)
» » prov. div. . . . »	149.25	133.25	—	—	—	—	79.25	103.80	151.75	154.25	—	161.50	(133.29)
» spine prov. div. . . . »	132.20	144 —	228.50	296.25	275.40	150.50	89 —	—	—	130.80	140 —	—	(176.29)
» » Lazio »	—	—	—	—	—	—	—	—	47 —	144 —	176.75	176.25	(136 —)
Pesche giallone del Castelli del Lazio »	—	—	—	—	—	—	213.75	183 —	175 —	—	—	—	(190.58)
» percoche Napolet. 1. q. »	—	—	—	—	—	—	147.50	104.20	126.25	—	—	—	(146.82)
» spaccarelle Lazio . . »	—	—	—	—	—	178.33	180 —	100 —	—	—	—	—	(152.78)
» » prov. div. . . . »	—	—	—	—	—	130 —	103.75	101.20	163.33	—	—	—	(124.57)
Piselli prod. locale al Kg.	—	—	—	1.90	0.80	0.73	—	—	—	—	—	—	(1.14)
» Lazio »	—	—	—	—	0.53	0.45	—	—	—	—	—	—	(0.49)
» Napoli »	—	—	2.51	1.40	0.45	—	—	—	—	—	—	—	(1.45)
» Sicilia »	—	—	1.97	0.61	—	—	—	—	—	—	—	—	(1.29)
Pomodori casalinghi Lazio . . »	—	—	—	—	—	0.90	0.26	0.21	0.33	0.54	0.58	—	(0.47)
» » prov. div. . . . »	—	—	—	—	—	0.71	0.19	—	—	0.38	0.42	—	(0.43)
» a peruccia Lazio . . »	0.72	1.01	1.24	—	—	0.80	0.38	0.25	0.33	0.54	0.63	0.89	(0.68)
» » prov. div. . . . »	0.68	—	—	—	—	0.58	0.31	0.21	0.26	0.46	0.51	0.58	(0.45)
» Bologna »	0.61	0.76	0.95	—	—	—	—	—	—	—	0.60	0.73	(0.73)
» Fasano »	—	1.17	1.39	1.44	1.47	—	—	—	—	—	—	0.68	(1.23)
» Resina »	0.70	0.90	1.18	1.40	1.60	—	—	—	—	0.47	0.61	0.74	(0.95)
» verdoni Lazio . . . »	—	—	—	—	—	1.53	0.43	0.44	0.39	0.63	0.70	—	(0.69)
Prugne regina claudia Lazio al q.le	—	—	—	—	—	107 —	110.50	—	—	—	—	—	(108.75)
» » prov. div. . . . »	—	—	—	—	—	113.33	71.50	—	—	—	—	—	(92.42)
» pappacconi prov. div. »	—	—	—	—	—	111.25	103.75	66.50	—	—	—	—	(93.83)
» comuni Lazio . . . »	—	—	—	—	—	—	67.50	65 —	—	—	—	—	(66.25)
» » prov. div. . . . »	—	—	—	—	—	—	60 —	53.75	—	—	—	—	(56.88)
» zuccherine Lazio . . »	—	—	—	—	—	55 —	108 —	—	—	—	—	—	(81.50)
» » prov. div. . . . »	—	—	—	—	—	52.50	90.33	—	—	—	—	—	(71.42)
Rape almazzo	0.98	0.95	0.92	—	—	—	—	—	—	1.16	0.70	0.68	(0.90)
Sedani l'uno	0.31	0.35	0.42	0.29	0.20	0.26	0.18	0.13	0.19	0.17	0.17	0.21	(0.24)
Spinaci almazzo	1.06	1.02	0.78	0.49	0.53	—	1.06	1.04	0.66	0.61	0.50	0.73	(0.77)
Uva moscato di Terracina . . al q.le	—	—	—	—	—	—	—	150 —	150 —	173.33	—	—	(157.78)
» » Pantelleria . . »	—	—	—	—	—	—	—	160 —	—	—	—	—	(160 —)
» » Lazio »	—	—	—	—	—	—	—	107 —	123.75	—	—	—	(115.38)
» pizzutello »	—	—	—	—	—	—	—	122 —	113.75	194 —	—	—	(143.25)
» da tavola regina Lazio »	—	—	—	—	—	—	—	—	160 —	189 —	—	—	(174.50)
» » prov. div. . . . »	—	—	—	—	—	—	—	—	133.75	168.33	—	—	(151.04)
» comune Lazio . . . »	—	—	—	—	—	—	—	91 —	81.25	81 —	65 —	—	(79.56)
» » prov. div. . . . »	—	—	—	—	—	—	—	88 —	67.50	74 —	—	—	(76.50)
» buonvino »	—	—	—	—	—	—	—	—	—	121 —	—	—	(121 —)
» zibibbo Lazio . . . »	—	—	—	—	—	—	—	90 —	102.50	—	—	—	(96.25)
Zucchine grosse l'una	—	—	—	—	0.27	0.03	0.06	0.11	0.12	0.22	0.30	—	(0.16)
» piccole »	—	—	—	—	0.08	—	—	—	—	—	—	—	(0.08)
Quantità contrattata:													
verdura Q.li	56.083.36	49.361.67	59.735.29	73.776.51	81.509.24	72.046.34	64.557.53	60.255 —	55.193.01	50.451.72	60.126.96	64.076.62	740.774.15
frutta »	44.374.04	45.142.82	55.951.56	39.953.54	53.835.98	72.210.56	100.775.72	123.266.34	69.826.39	64.075.35	52.919.51	63.637.25	783.967.14

1935

MERCI	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Media annuale
Mela ranella Canada al Kg.	2.42	2.61	3.10	3.18	3.40	—	—	—	—	—	2.73	3.27	(2.96)
id. rosa Lazio	1.17	1.29	1.70	2.09	2.05	—	—	—	—	0.89	1.38	1.43	(1.50)
id. id. Mantovana	1.02	1.53	—	—	—	—	—	—	—	—	1.23	—	(1.28)
Mela comuni Lazio	—	—	—	—	—	—	0.63	0.52	0.64	0.81	1.06	1.29	(0.83)
id. id. prov. div.	0.93	1.29	1.44	1.73	1.93	—	0.44	0.43	0.50	0.72	0.98	1.13	(1.05)
Nespole Lazio	—	—	—	—	—	1.09	—	—	—	—	—	—	(1.09)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	1.23	1.25	—	—	—	—	—	—	(1.24)
Nespoloni	—	—	—	—	—	2.28	—	—	—	—	—	—	(2.28)
Meloni grossi l'uno	—	—	—	—	—	—	1.53	0.66	0.60	—	—	—	(0.93)
id. mezzani	—	—	—	—	—	—	0.73	0.26	0.23	—	—	—	(0.41)
Peperoni grossi	—	—	—	—	—	0.34	0.17	0.06	0.01	0.07	0.07	0.07	(0.12)
id. mezzani	—	—	—	—	—	0.20	0.09	0.02	—	0.03	0.03	—	(0.07)
Peperoni gialli Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	0.11	0.12	0.13	—	(0.12)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	0.23	0.10	0.10	0.11	—	(0.14)
Pere bottiglie prov. diverse . . . al Kg.	1.06	1.26	—	—	—	—	—	—	—	0.88	0.81	1.16	(1.03)
id. id. Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.89	1.01	1.33	(1.08)
id. passerassano prov. div. . . .	3.47	3.64	3.55	3.60	4.20	—	—	—	—	—	—	—	(3.56)
id. spadone Lazio	—	—	—	—	—	—	1.71	1.36	1.32	1.53	2.06	2.10	(1.68)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	1.13	1.13	1.55	1.64	—	(1.36)
id. spine prov. diverse	—	—	—	—	—	—	—	—	1.11	1.29	1.41	1.45	(1.29)
id. id. Lazio	1.93	2.38	2.68	2.70	3.46	—	—	—	1.10	1.48	1.64	1.56	(1.89)
id. paraglia Lazio	—	—	—	—	—	—	0.79	0.71	0.83	1.28	1.41	1.77	(1.13)
id. id. prod. div.	1.47	1.32	—	—	—	—	0.75	0.66	0.68	1.09	1.22	—	(1.12)
Pesche comuni Lazio	—	—	—	—	—	1.95	1.26	0.74	0.82	1.43	—	—	(1.24)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	2.30	1.14	0.65	0.63	1.49	—	—	(1.24)
id. Hales Lazio	—	—	—	—	—	—	—	1.60	1.59	—	—	—	(1.60)
id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	1.49	1.60	—	—	—	(1.55)
Pesche giallone dei Castelli del Lazio	—	—	—	—	—	—	1.96	1.68	1.46	—	—	—	(1.70)
id. percoche Napoletani	—	—	—	—	—	—	1.53	0.90	1.08	—	—	—	(1.17)
id. spaccarelle Lazio	—	—	—	—	—	—	—	0.93	—	—	—	—	(0.93)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	1.85	1.03	—	—	—	(1.44)
Piselli prod. locale	—	—	—	2.18	1.16	0.76	—	—	—	—	—	—	(1.37)
id. Lazio	—	—	—	—	0.79	—	—	—	—	—	—	—	(0.79)
id. Napoli	—	—	2.34	1.36	0.77	0.60	—	—	—	—	—	—	(1.27)
id. Sicilia	—	—	1.36	1.05	—	—	—	—	—	—	—	—	(1.21)
Pomodori casalinghi Lazio	—	—	—	—	—	1.28	0.69	0.24	0.30	0.41	0.47	0.63	(0.57)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	1.40	0.62	—	—	—	—	—	(1.01)
id. a peruccia Lazio	1.03	1.26	1.40	1.65	—	—	0.76	0.40	0.39	0.50	0.63	0.96	(0.80)
id. id. prov. div.	0.85	—	—	—	—	—	0.61	0.36	—	0.58	0.58	—	(0.60)
id. Bologna	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.97	(0.97)
id. Fasano	0.73	0.85	1.00	1.01	1.00	—	—	—	—	—	—	—	(0.92)
id. Rosina	0.99	1.30	1.51	—	—	—	—	—	—	—	0.77	1.03	(1.12)
id. verdoni Lazio	—	—	—	—	—	2.56	0.68	0.28	0.36	0.54	0.69	—	(0.85)
Prugne reg. Claudia prov. div. . .	—	—	—	—	—	—	1.16	—	—	—	—	—	(1.16)
id. pappasani prov. div.	—	—	—	—	—	—	1.23	—	—	—	—	—	(1.23)
id. comuni Lazio	—	—	—	—	—	—	0.60	0.54	0.58	—	—	—	(0.57)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	0.53	0.46	0.35	—	—	—	(0.45)
id. zuocherine Lazio	—	—	—	—	—	0.83	—	—	—	—	—	—	(0.83)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	0.57	—	—	—	—	—	—	(0.57)
Rape al mazzo	0.88	0.91	0.59	—	—	—	—	—	—	0.86	0.94	1.06	(0.87)
Sedani l'uno	0.43	0.43	0.34	0.23	0.15	0.27	0.18	0.16	0.21	0.20	0.31	0.41	(0.28)
Spinaci al mazzo	1.24	0.74	0.60	0.55	0.65	1.03	—	0.89	0.63	0.67	0.53	0.84	(0.76)
Uva moscato di Terracina . . . al Kg.	—	—	—	—	—	—	—	1.39	1.25	1.32	1.52	—	(1.37)
id. id. Pantelleria	—	—	—	—	—	—	—	1.68	1.60	—	—	—	(1.64)
id. id. Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	1.09	—	—	—	(1.09)
id. pizzutello	—	—	—	—	—	—	—	1.48	1.18	1.34	1.59	—	(1.40)
id. da tavola regina Lazio . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	1.22	1.35	1.64	—	(1.40)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1.19	1.45	—	(1.32)
id. comune Lazio	—	—	—	—	—	—	—	0.76	0.57	0.59	0.62	—	(0.64)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	0.70	0.49	0.51	0.55	—	(0.56)
id. buonvino	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1.09	1.33	—	(1.21)
Zucchine grosse l'una	—	—	—	—	0.38	0.20	0.13	0.09	0.10	0.16	0.21	—	(0.18)
id. piccole	—	—	—	—	0.13	0.09	0.06	0.04	0.07	0.09	—	—	(0.08)
Quantità contrattata:													
verdura q.li	49.089.94	55.671.50	54.890.13	64.972—	78.018.58	66.618.48	56.782.31	45.746.71	45.703.29	47.244.87	46.282.50	51.779.49	642.885.28
frutta	52.645.83	56.045.24	50.061.77	42.149.84	36.198.41	31.831.53	67.090.48	109.877.06	99.139.14	66.395.41	47.524.68	51.552.36	708.111—

1936

M E R C I	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Media annuale
Peprensini Lazio l'uno	—	—	—	—	—	—	1.10	0.40	0.46	0.43	0.42	—	(0.56)
Peperoni grossi Lazio »	—	—	—	—	—	—	0.19	0.07	0.07	0.09	0.09	—	(0.10)
Peperoni gialli Lazio »	—	—	—	—	—	—	—	—	0.13	0.19	0.24	—	(0.19)
Id. id. prov. div. »	—	—	—	—	—	—	—	—	0.12	0.15	0.17	—	(0.15)
Pere qualità varie Lazio al Kg.	—	—	—	—	—	—	0.70	0.74	1.60	—	—	—	(1.02)
Id. id. prov. div. »	—	—	—	—	—	—	0.71	0.71	1.32	—	—	2.86	(1.40)
Pere bottiglie Lazio »	1.19	—	—	—	—	—	—	—	—	0.81	0.96	1.13	(1.02)
Id. id. prov. div. »	0.93	1.33	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	(1.13)
Id. passacrassane prov. div. »	3.15	3.24	3.19	3.78	4. —	—	—	—	—	—	1.76	2.80	(3.12)
Id. spadone Lazio »	2.40	2.21	—	—	—	—	1.26	1.32	1.98	2.25	2.44	2.91	(2.10)
Id. id. prov. div. »	—	—	—	—	—	—	—	1. —	1.84	1.81	—	1.58	(1.56)
Pere spine prov. div. »	1.47	1.54	—	—	—	—	—	—	—	1.35	1.49	—	(1.46)
Id. id. Lazio »	1.52	1.77	1.83	2.62	3.06	—	—	—	—	1.42	1.72	1.80	(1.96)
Id. perugia prov. div. »	1.84	1.97	2.14	2.31	—	—	—	—	—	1.53	1.19	—	(1.83)
Id. Williams Lazio »	—	—	—	—	—	—	—	—	2.10	2.65	—	—	(2.37)
Id. id. prov. div. »	—	—	—	—	—	—	—	1.41	1.81	2.10	2.40	—	(1.93)
Pesche com'ini Lazio »	—	—	—	—	—	—	1.03	1.01	1.35	—	—	—	(1.13)
Id. id. prov. div. »	—	—	—	—	—	—	0.96	0.82	1.19	—	—	—	(0.99)
Id. Mates Lazio »	—	—	—	—	—	—	1.95	1.66	2.19	—	—	—	(1.93)
Id. id. prov. div. »	—	—	—	—	—	—	1.34	1.69	3.32	—	—	—	(2.12)
Pesche giallone dei Castelli del Lazio »	—	—	—	—	—	—	1.93	1.83	—	—	—	—	(1.88)
Id. percoshe Napoletane »	—	—	—	—	—	—	—	1.52	1.76	—	—	—	(1.64)
Id. spaccarella Lazio »	—	—	—	—	—	—	—	1.26	1.71	—	—	—	(1.48)
Id. id. prov. div. »	—	—	—	—	—	—	—	1.35	1.40	—	—	—	(1.37)
Piselli prod. locale »	—	—	—	1.68	0.83	0.93	—	—	—	—	—	—	(1.15)
Id. Napoli »	—	2.76	1.97	1.14	0.63	—	—	—	—	—	—	—	(1.62)
Id. Stettin »	—	1.49	1.40	0.88	—	—	—	—	—	—	—	—	(1.26)
Pomodori Casalini Lazio »	—	—	—	—	—	—	0.42	0.24	0.25	0.44	—	—	(0.34)
Id. id. prov. div. »	—	—	—	—	1.96	1.03	0.39	0.24	—	—	—	—	(0.91)
Id. a peruccia Lazio »	1.17	1.43	2.36	2.64	—	—	0.38	0.28	0.24	0.49	0.71	0.86	(1.03)
Id. id. prov. div. »	—	1.73	2.06	—	—	—	—	0.23	—	0.47	0.49	0.56	(0.92)
Id. Bologna »	1.02	1.12	—	—	—	—	—	—	—	—	0.71	0.69	(0.88)
Id. Fasano »	1.18	1.35	2. —	2.19	1.49	—	—	—	—	—	—	0.66	(1.48)
Id. Resina »	1.04	1.38	2.07	2.27	—	—	—	—	—	—	0.61	0.73	(1.35)
Id. verdoni Lazio »	—	—	—	—	4.04	1.91	0.48	0.31	0.34	0.52	0.54	—	(1.16)
Prugne Reg. Claudia prov. div. »	—	—	—	—	—	—	1.03	—	—	—	—	—	(1.03)
Prugne Reg. Claudia Lazio »	—	—	—	—	—	—	0.95	—	—	—	—	—	(0.95)
Id. id. Burbank Lazio »	—	—	—	—	—	—	1.22	—	—	—	—	—	(1.22)
Id. id. prov. div. »	—	—	—	—	—	—	1.09	1.19	—	—	—	—	(1.14)
Id. pappaconi prov. div. »	—	—	—	—	—	—	0.98	1.10	—	—	—	—	(1.04)
Id. comuni Lazio »	—	—	—	—	—	—	0.69	0.63	—	—	—	—	(0.66)
Id. id. prov. div. »	—	—	—	—	—	—	0.67	0.71	—	—	—	—	(0.69)
Id. Imperiali Lazio »	—	—	—	—	—	—	2.10	—	—	—	—	—	(2.10)
Rape al mazzo	0.99	1.90	0.69	0.52	—	—	—	—	—	1.10	1.40	0.96	(0.94)
Sedani l'uno	0.32	0.30	0.32	0.48	0.22	0.12	0.13	0.13	0.17	0.17	0.17	0.16	0.23
Spinaci al mazzo	0.97	0.83	0.84	0.60	0.76	1. —	0.97	0.90	0.83	0.89	0.78	0.68	0.84
Uva pregiata Lazio al Kg.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.86	0.97	—	(0.91)
Uva preg. prov. div. »	—	—	—	—	—	—	—	—	0.81	0.81	—	—	(0.81)
Uva moscato di Terracina »	—	—	—	—	—	—	—	1.68	1.57	1.67	—	—	(1.61)
Id. id. Pantelleria »	—	—	—	—	—	—	—	2.16	1.79	—	—	—	(1.97)
Id. pizzutello »	—	—	—	—	—	—	—	1.90	1.67	1.87	3.15	—	(2.15)
Id. da tavola »	—	—	—	—	—	—	—	1.83	1.52	2.16	2.74	—	(2.06)
Id. comune Lazio »	—	—	—	—	—	—	—	0.79	0.64	0.57	0.89	—	(0.72)
Id. id. prov. div. »	—	—	—	—	—	—	—	—	0.63	0.53	0.76	—	(0.64)
Id. buenvino »	—	—	—	—	—	—	—	—	0.97	1.12	1.84	—	(1.31)
Zibibbo Lazio »	—	—	—	—	—	—	—	—	1.14	—	—	—	(1.14)
Zibibbo prov. div. »	—	—	—	—	—	—	—	—	1.34	—	—	—	(1.34)
Uva regina Lazio »	—	—	—	—	—	—	—	—	1.55	1.69	—	—	(1.62)
Uva regina prov. div. »	—	—	—	—	—	—	—	—	1.42	1.41	—	—	(1.42)
Zucchine grosse l'una	—	—	—	0.54	0.28	0.06	0.04	0.08	0.15	0.26	0.30	—	(0.21)

Spedizione in abbonamento postale

CONSIGLIO PROVINCIALE DELLE CORPORAZIONI
DI ROMA

Supplemento al N. 52 del 1937

PREZZI MEDI
MENSILI ED ANNUALI
DELLE MERCI QUOTATE NEL LISTINO
DEI PREZZI ALL'INGROSSO
PER L'ANNO 1937 - XV-XVI



R O M A
ARTI GRAFICHE FRATELLI PALOMBÌ
1938 - XVI

1957

M E R C I	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Media annuale
Pere bottiglie prov. div. al kg.	--	--	--	--	--	--	--	--	--	0.94	1.07	1.42	(1.16)
id. passocrassano prov. div.	3.02	3.12	3.33	3.83	3.99	--	--	--	--	--	2.18	3.20	(3.24)
id. spadone Lazio	--	--	--	--	--	1.71	1.61	1.63	1.70	--	--	--	(1.66)
id. id. prov. div.	1.54	1.34	--	--	--	1.27	1.26	1.40	1.78	2.35	2.46	2.50	(1.77)
Pere spine prov. div.	--	--	--	--	2.---	--	--	--	--	1.46	1.56	1.73	(1.69)
id. id. Lazio	1.63	1.55	1.60	1.95	--	--	--	--	--	1.23	1.31	1.40	(1.52)
id. William prov. div.	--	--	--	--	--	--	--	--	1.83	2.18	2.18	1.93	(2.03)
id. comuni Lazio	--	--	--	--	--	--	0.85	0.70	0.81	0.88	0.84	--	(0.87)
id. id. prov. div.	--	--	--	--	--	--	0.64	0.61	0.77	0.80	0.80	0.81	(0.74)
Pesche comuni Lazio	--	--	--	--	--	1.72	1.22	0.93	0.93	--	--	--	(1.20)
id. id. prov. div.	--	--	--	--	--	1.48	0.93	0.74	0.81	--	--	--	(0.99)
id. Hale Lazio	--	--	--	--	--	--	--	1.88	2.63	--	--	--	(2.26)
id. id. prov. div.	--	--	--	--	--	--	--	1.80	2.51	--	--	--	(2.16)
Pesche giallone dei Castelli del Lazio	--	--	--	--	--	--	2.32	2.---	--	--	--	--	(2.16)
id. percoche Napoletane	--	--	--	--	--	1.56	1.25	1.05	1.62	--	--	--	(1.37)
id. varie pregiate Lazio	--	--	--	--	--	--	2.---	1.79	1.91	--	--	--	(1.90)
id. id. prov. div.	--	--	--	--	--	--	1.89	1.79	1.67	--	--	--	(1.78)
Piselli prod. locale	--	--	2.67	1.87	0.81	0.70	--	--	--	--	--	--	(1.51)
id. Napoli	--	2.45	1.83	1.09	0.58	--	--	--	--	--	--	--	(1.49)
id. Sicilia	--	1.62	1.20	0.83	--	--	--	--	--	--	--	--	(1.22)
Pomidori Casalini Lazio	--	--	--	--	--	1.56	0.44	0.28	0.46	0.83	--	--	(0.71)
id. id. prov. div.	--	--	--	--	1.56	0.87	0.35	--	--	--	--	--	(0.91)
id. a peruccia Lazio	1.02	1.08	1.39	--	--	--	0.49	0.37	0.33	0.48	--	--	(0.74)
id. id. prov. div.	0.83	0.84	1.48	2.01	--	1.01	0.43	0.31	0.28	--	--	--	(0.90)
id. Bologna	0.80	0.88	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	(0.84)
id. Fasano	0.82	0.95	0.99	1.57	0.95	--	--	--	--	--	--	--	(1.06)
id. Rasina	0.86	0.96	1.15	--	--	--	--	--	--	--	--	--	(0.99)
id. verdoni Lazio	--	--	--	--	--	1.98	0.53	0.45	0.73	0.94	1.07	--	(0.95)
id. id. prov. div.	--	--	--	--	2.59	1.02	0.38	--	--	--	--	--	(1.33)
Prugne Reg. Claudia Lazio	--	--	--	--	--	1.64	1.40	--	--	--	--	--	(1.52)
id. id. id. prov. div.	--	--	--	--	--	1.18	0.86	--	--	--	--	--	(1.02)
id. Burbank Lazio	--	--	--	--	--	--	1.36	1.65	--	--	--	--	(1.51)
id. prov. div.	--	--	--	--	--	--	1.12	1.42	--	--	--	--	(1.27)
id. pappacani prov. div.	--	--	--	--	--	--	0.84	--	--	--	--	--	(0.84)
id. comuni Lazio	--	--	--	--	--	0.92	0.76	0.53	--	--	--	--	(0.74)
id. id. prov. div.	--	--	--	--	--	--	0.62	0.48	--	--	--	--	(0.55)
id. varie pregiate Lazio	--	--	--	--	--	--	1.68	1.36	--	--	--	--	(1.52)
id. id. prov. div.	--	--	--	--	--	--	1.16	1.03	--	--	--	--	(1.10)
Rape al mazzo	0.74	0.65	0.77	0.74	--	--	--	--	--	--	--	0.81	(0.74)
Sedani l'uno	0.17	0.16	0.14	0.10	0.14	0.20	0.22	0.22	0.21	0.15	0.20	0.49	0.20
Spinaci al mazzo	0.69	0.50	0.49	0.67	0.95	1.04	1.09	0.77	0.77	0.58	0.60	1.34	0.79
Uva moscato di Terracina al kg.	--	--	--	--	--	--	--	1.63	1.68	2.40	--	--	(1.99)
id. id. Pantelleria	--	--	--	--	--	--	--	2.19	--	--	--	--	(2.19)
id. pizzutello	--	--	--	--	--	--	--	1.79	1.57	3.06	--	--	(2.14)
id. da tavola Lazio	--	--	--	--	--	--	--	--	1.52	--	--	--	(1.52)
id. id. prov. div.	--	--	--	--	--	--	--	--	1.36	1.77	--	--	(1.57)
id. comune Lazio	--	--	--	--	--	--	--	0.87	0.78	0.85	0.90	--	(0.85)
id. id. prov. div.	--	--	--	--	--	--	--	0.89	0.67	0.73	--	--	(0.76)
id. buonvino	--	--	--	--	--	--	--	--	--	1.58	--	--	(1.58)
Uva regina Lazio	--	--	--	--	--	--	--	1.76	1.83	2.20	--	--	(1.93)
Uva regina prov. div.	--	--	--	--	--	--	--	1.83	1.57	1.35	--	--	(1.58)
Zucchini greco l'una	--	--	--	--	0.25	0.08	0.05	0.14	0.18	0.26	0.28	--	(0.18)

1938

M E R C I	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Media annuale
Pere bottiglie prov. div. al kg.	1.34	—	—	—	—	—	—	—	1.02	0.87	1.39	1.63	(1.25)
id. passacrassano prov. div.	3.42	3.64	3.52	4.34	4.51	—	—	—	—	1.65	2.78	3.22	(3.38)
id. apadone Lazio	—	—	—	—	—	—	3.26	1.30	1.82	1.85	—	—	(2.06)
id. id. prov. div.	1.81	1.22	—	—	—	—	—	1.29	1.65	1.81	2.53	3.14	(1.92)
id. id. Lazio	1.49	1.72	1.95	—	—	—	—	—	—	1.53	1.60	1.99	(1.71)
id. id. spine prov. div.	1.81	2.23	2.21	3.46	—	—	—	—	—	1.45	2.06	2.26	(2.21)
id. William prov. diverse	—	—	—	—	—	—	—	1.80	1.99	2.20	2.98	3.26	(2.45)
id. comuni Lazio	—	—	—	—	—	1.20	0.68	0.72	1.11	1.41	1.69	1.73	(1.22)
id. id. prov. diverse	—	—	—	—	—	1.37	0.63	0.76	1.10	1.46	1.72	1.70	(1.15)
Pesche comuni Lazio	—	—	—	—	—	1.65	0.86	0.59	0.71	1.09	—	—	(0.98)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	0.93	0.60	0.73	1.21	—	—	(0.82)
id. Hales Lazio	—	—	—	—	—	—	—	1.45	1.86	—	—	—	(1.65)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	1.45	1.68	—	—	—	(1.56)
id. giallone dei Castelli del Lazio	—	—	—	—	—	—	2.29	1.84	—	—	—	—	(2.06)
id. percoche napoletane	—	—	—	—	—	—	—	1.46	1.30	1.34	—	—	(1.37)
id. varie pregiate del Lazio	—	—	—	—	—	—	1.10	1.39	1.81	2.70	—	—	(1.75)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	1.61	1.32	1.70	2.64	—	—	(1.82)
Piselli prod. locale	—	—	—	—	1.54	1.01	—	—	—	—	—	—	(1.26)
id. Napoli	—	—	—	—	1.19	0.71	—	—	—	—	—	—	(0.95)
Pomodori a peruccia Lazio	—	—	—	—	—	—	—	0.28	0.33	0.34	0.50	—	(0.36)
id. id. prov. diverse	—	—	—	—	—	—	0.73	0.31	0.31	—	—	—	(0.45)
id. Sanmarzano Lazio	—	—	—	—	—	—	—	0.43	0.46	0.50	0.78	—	(0.54)
id. prov. diverse	—	—	—	—	—	—	0.87	0.43	0.41	0.43	0.55	—	(0.54)
id. verdoni Lazio	—	—	—	—	—	4.18	1.20	0.42	0.48	0.51	0.67	1.15	(1.23)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	10.56	2.99	0.74	—	—	—	—	2.20	(4.12)
Prugne Burbank Lazio	—	—	—	—	—	—	1.41	1.32	—	—	—	—	(1.36)
id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	1.22	1.20	—	—	—	—	(1.21)
id. pappaconi prov. div.	—	—	—	—	—	—	0.92	1.10	—	—	—	—	(1.01)
id. comuni Lazio	—	—	—	—	—	—	0.60	0.51	—	—	—	—	(0.55)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	0.51	0.41	—	—	—	—	(0.46)
id. varie pregiate Lazio	—	—	—	—	—	—	1.36	1.20	—	—	—	—	(1.28)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	1.08	1.40	1.16	—	—	—	(1.21)
Rape	1.43	1.47	1.40	0.66	0.41	0.52	—	—	—	0.57	0.63	0.86	(0.88)
Sedani	1.04	1.01	1.07	0.88	0.55	0.22	0.21	0.20	0.22	0.23	0.22	0.25	(0.58)
Spinaci	2.11	1.73	1.40	0.67	0.77	0.76	0.99	0.90	0.88	0.46	0.51	0.98	(1.01)
Uva moscato di Terracina	—	—	—	—	—	—	—	2.02	1.80	1.80	—	—	(1.87)
id. id. Pantelleria	—	—	—	—	—	—	—	2.45	1.61	—	—	—	(2.03)
id. id. Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	1.39	1.36	—	—	(1.37)
id. pizzutello	—	—	—	—	—	—	—	2.17	1.51	1.84	2.40	—	(1.98)
id. varia pregiata Lazio	—	—	—	—	—	—	21.33	4.75	1.55	1.75	2.93	—	(6.46)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	11.78	7.99	1.90	1.47	1.61	2.58	3.61	(4.41)
id. comune Lazio	—	—	—	—	—	—	—	1.17	0.99	0.86	0.95	—	(0.99)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	1.08	0.94	0.83	0.98	1.32	(1.03)
id. buonvino	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.95	1.61	—	(1.28)
Uva regina Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	1.58	1.56	1.92	—	(1.68)
Uva regina prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	—	1.47	1.49	1.76	—	(1.57)
Zucchini Lazio	—	—	—	—	0.37	0.14	0.07	0.08	0.11	0.17	0.25	0.28	(0.18)

1989

MERCI	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Media annuale
Pere spadone prov. d.v. al kg.	3.86	—	—	—	—	—	1.41	1.30	1.60	2.09	2.41	3.18	(2.16)
id. spine Lazio	1.88	1.75	1.73	2.85	—	—	—	—	—	1.03	1.14	1.36	(1.68)
id. id. prov. div.	2.04	1.95	2.05	—	3.97	—	—	—	—	1.17	1.38	1.76	(2.00)
id. William Lazio	—	—	—	—	—	—	—	2.08	1.42	1.79	—	—	(1.76)
id. id. prov. diverse	3.65	—	—	—	—	—	—	1.57	1.36	1.79	2.08	—	(2.09)
id. comuni Lazio	1.71	—	—	—	—	0.74	0.79	0.74	0.76	0.83	0.86	0.93	(0.92)
id. id. prov. diverse	1.66	1.74	1.74	—	—	—	0.80	0.74	0.80	0.89	0.93	1.00	(1.14)
Pesche comuni Lazio	—	—	—	—	—	—	0.74	0.71	0.73	—	—	—	(0.73)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	0.76	0.75	0.72	—	—	—	(0.74)
id. hale Lazio	—	—	—	—	—	—	—	1.75	1.72	—	—	—	(1.74)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	1.56	1.52	—	—	—	(1.54)
id. giallone dei Castelli	—	—	—	—	—	—	2.76	1.90	—	—	—	—	(2.33)
id. napoletane	—	—	—	—	—	—	—	1.56	1.51	—	—	—	(1.54)
id. varie pregiate del Lazio	—	—	—	—	—	—	2.36	1.63	1.60	1.57	—	—	(1.79)
id. elberta Lazio	—	—	—	—	—	—	—	2.22	1.47	—	—	—	(1.85)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	1.75	1.47	1.20	—	—	—	(1.47)
id. fior di margio Lazio	—	—	—	—	—	2.04	1.83	—	—	—	—	—	(1.94)
id. id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	1.69	1.69	—	—	—	—	—	(1.69)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	2.10	1.53	1.51	1.96	—	—	(1.78)
Piselli romaneschi	—	—	—	1.79	1.21	1.33	—	—	—	4.98	5.04	4.44	(3.13)
id. Campania	—	—	1.91	1.44	0.88	—	—	—	—	—	3.37	3.19	(2.16)
id. Sicilia	—	—	1.19	0.86	0.53	—	—	—	—	—	—	—	(0.86)
Pomodori a peruccia Lazio	—	—	—	—	—	—	—	0.35	0.35	0.57	—	—	(0.42)
id. id. prov. diverse	—	—	—	—	—	—	0.81	0.37	—	—	—	—	(0.59)
id. Sammarzano Lazio	—	—	—	—	—	—	0.89	0.52	0.54	0.87	1.35	—	(0.83)
id. prov. diverse	—	—	—	—	—	—	—	0.48	0.50	0.77	1.03	—	(0.70)
id. verdani Lazio	—	—	—	—	—	3.76	1.21	0.62	0.73	0.81	1.46	2.26	(1.55)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	2.32	0.79	—	—	—	—	1.86	(1.66)
id. costati lisci Lazio	—	—	—	—	—	1.59	0.97	0.42	0.45	0.80	1.41	—	(0.94)
id. id. id. prov. diverse	—	—	—	—	—	1.97	0.72	—	—	—	—	—	(2.05)
Prugne Burbank Lazio	—	—	—	—	—	—	2.05	1.19	—	—	—	—	(1.62)
id. prov. div.	—	—	—	—	—	2.19	1.50	0.86	0.43	—	—	—	(1.25)
id. pappaconi prov. div.	—	—	—	—	—	1.77	1.26	0.74	—	—	—	—	(1.26)
id. comuni Lazio	—	—	—	—	—	—	0.74	0.46	0.41	—	—	—	(0.54)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	0.72	0.43	0.39	—	—	—	(0.51)
id. varie pregiate Lazio	—	—	—	—	—	—	1.49	1.08	0.55	—	—	—	(1.04)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	1.48	1.00	0.53	—	—	—	(1.00)
id. S. Rosa prov. div.	—	—	—	—	—	—	1.63	1.12	0.47	—	—	—	(1.07)
Rape Lazio	0.87	0.91	1.02	0.58	—	—	0.33	—	—	0.71	0.97	1.28	(0.83)
Ravanelli Lazio	0.30	0.30	0.41	0.30	0.23	0.30	—	0.37	0.42	0.47	0.45	0.51	(0.37)
Sedani Lazio	0.27	0.29	0.29	0.37	0.37	0.38	0.48	0.40	0.36	0.36	0.38	0.42	0.36
Spinaci Lazio	1.54	1.10	0.86	0.62	1.05	1.22	1.49	1.05	0.87	0.88	0.91	1.15	1.06
Uva moscato di Terracina	—	—	—	—	—	—	—	2.32	1.63	1.87	—	—	(1.94)
id. id. Pantelleria	—	—	—	—	—	—	—	2.43	1.62	—	—	—	(2.03)
id. id. Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	1.40	1.60	—	—	(1.50)
id. pizzutello Lazio	—	—	—	—	—	—	—	2.21	1.30	1.75	3.06	—	(2.08)
id. varia pregiata Lazio	—	—	—	—	—	—	—	1.83	1.44	1.64	2.89	3.91	(2.34)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	2.12	1.44	1.40	1.77	3.62	(2.07)
id. comune Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	0.73	0.62	0.80	—	(0.72)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	1.17	0.73	0.60	0.76	—	(0.82)
id. bucinato	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.96	1.64	—	(1.30)
id. regina Lazio	—	—	—	—	—	—	—	1.39	1.24	1.69	—	—	(1.44)
id. fragola prov. diverse	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.57	0.72	—	(0.65)
id. Italia Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2.03	2.06	—	(2.05)

Spedizione in abbonamento postale

CONSIGLIO PROVINCIALE DELLE CORPORAZIONI
DI ROMA

Supplemento al Listino dei prezzi
all'ingrosso N. 26 del 1940 - XIX

PREZZI MEDI
MENSILI ED ANNUALI
DELLE MERCI QUOTATE NEL LISTINO
DEI PREZZI ALL'INGROSSO
PER L'ANNO 1940 - XVIII - XIX



ROMA
ARTI GRAFICHE FRATELLI PALOMBI
1941 - XIX

1940

M E R C I	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Media annuale
Peperoni verdi Lazio l'uno	—	—	—	—	—	0.36	0.24	0.13	0.13	0.15	0.12	—	(0.19)
Pera qualità varie pregiate Lazio .. al kg.	2.09	2.05	2.70	2.73	—	—	2.06	1.85	2.03	—	—	—	(2.22)
id. id. prov. div.	2.15	2.08	2.48	2.81	3.35	5.07	—	—	2.22	2.50	2.69	2.96	(2.83)
id. bottiglie prov. div.	1.13	1.10	—	—	—	—	—	—	—	—	1.53	1.87	(1.41)
id. comuni Lazio	0.97	0.97	1.—	—	—	1.17	0.68	0.54	0.80	0.87	1.03	1.07	(0.91)
id. id. prov. diverse	0.99	1.01	1.07	1.06	—	—	0.53	0.48	0.67	0.85	0.89	0.90	(0.82)
id. panacressane prov. div.	2.42	2.26	2.49	2.97	3.16	4.—	—	—	—	—	2.96	3.11	(2.92)
id. spadane Lazio	—	—	—	—	—	—	1.25	1.31	—	—	—	—	(1.28)
id. id. prov. div. al kg.	3.25	3.49	3.64	—	—	—	—	1.29	2.10	2.24	2.28	2.53	(2.60)
id. spine prov. div.	1.73	1.77	2.20	2.31	—	—	—	—	—	—	—	—	(2.—)
id. William prov. diverse	—	—	—	—	—	—	—	—	2.28	2.28	2.46	—	(2.34)
Pecche comuni Lazio	—	—	—	—	—	1.48	0.79	0.83	1.05	—	—	—	(1.04)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	1.09	0.76	0.72	1.10	—	—	—	(0.92)
id. hale prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	—	2.54	2.70	—	—	(2.62)
id. giallone dei Castelli	—	—	—	—	—	—	2.—	2.76	2.62	—	—	—	(2.46)
id. varie pregiate del Lazio	—	—	—	—	—	—	2.09	2.09	2.51	—	—	—	(2.23)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	2.16	—	2.35	—	—	—	(2.25)
id. fior di maggio Lazio	—	—	—	—	2.35	—	—	—	—	—	—	—	(2.35)
id. id. id. prov. div.	—	—	—	—	2.05	—	—	—	—	—	—	—	(2.05)
Piselli romaneschi	—	—	—	—	2.01	1.29	—	—	—	—	—	—	(1.65)
id. Campania	4.98	5.71	3.82	2.50	1.53	0.92	—	—	—	—	—	—	(3.24)
id. Sicilia	—	2.09	1.70	1.66	—	—	—	—	—	—	—	—	(1.82)
Pomodori a peruccia Lazio	—	—	—	—	—	—	—	0.46	0.46	—	—	—	(0.46)
id. casellai Lazio	—	—	—	—	—	—	—	0.46	0.43	0.57	—	—	(0.49)
id. Sammarzane Lazio	—	—	—	—	—	—	—	0.55	0.57	0.91	1.29	—	(0.83)
id. prov. diverse	—	—	—	—	—	—	—	0.44	0.46	0.77	1.08	—	(0.69)
id. verdini Lazio	2.32	—	—	—	11.11	3.78	0.99	0.52	0.88	1.09	1.84	3.—	(2.92)
id. id. prov. div.	2.29	—	—	—	21.12	12.24	2.27	0.76	—	—	—	—	(7.72)
id. costati lisci Lazio	—	—	—	—	—	2.62	0.84	0.42	0.43	0.59	—	—	(0.98)
id. id. id. prov. diverse	—	—	—	5.17	4.96	1.83	0.65	—	—	—	—	—	(3.15)
Prugna Carbank Lazio	—	—	—	—	—	—	0.91	—	—	—	—	—	(0.91)
id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	0.86	1.24	—	—	—	—	(1.05)
id. comuni Lazio	—	—	—	—	—	0.73	0.47	0.61	—	—	—	—	(0.60)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	1.17	0.47	—	—	—	—	—	(0.82)
id. varie pregiate Lazio	—	—	—	—	—	—	1.41	1.78	—	—	—	—	(1.09)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	1.44	1.68	—	—	—	—	—	(1.56)
Rape Lazio al mazzo	1.35	1.12	1.20	0.90	0.43	0.52	—	—	—	1.65	1.44	1.74	(1.15)
Ravanelli Lazio	0.56	0.56	0.64	0.46	0.36	0.29	—	—	—	0.28	0.40	0.42	(0.44)
Sedani Lazio l'uno	0.52	0.57	0.77	0.82	0.31	0.27	0.32	0.34	0.42	0.46	0.60	0.81	0.52
Spinaci Lazio al mazzo	1.51	1.08	1.32	0.80	0.69	0.70	—	—	—	1.14	1.61	2.22	(1.23)
Uva moscato di Terracina al kg.	—	—	—	—	—	—	—	3.19	2.51	2.55	—	—	(2.75)
id. id. Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	2.14	2.04	—	—	(2.08)
id. pizzutello Lazio	—	—	—	—	—	—	—	2.65	2.58	3.02	—	—	(2.75)
id. comune Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1.40	—	—	(1.40)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1.37	1.53	—	(1.45)
id. buonvino	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1.72	2.66	—	(2.19)
id. regina Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	2.25	2.41	2.89	—	2.52
id. fragola Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1.20	—	—	(1.20)
id. Italia Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2.59	3.54	—	(3.06)
Zucchini Lazio l'uno	—	—	—	—	0.28	0.11	0.07	0.17	0.24	0.28	0.30	—	(0.21)
Zucche grosse Lazio al Kg.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4.42	5.—	7.54	(5.65)

Spedizione in abbonamento postale

CONSIGLIO PROVINCIALE DELLE CORPORAZIONI
DI ROMA

Supplemento al Listino dei prezzi

all'ingrosso N. 25-26 del 1941-XX

PREZZI MEDI
MENSILI ED ANNUALI
DELLE MERCI QUOTATE NEL LISTINO
DEI PREZZI ALL'INGROSSO

PER L'ANNO 1941-XIX-XX



ROMA
ARTI GRAFICHE FRATELLI PALOMBI
1942-XXI

1841

M E R C I	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Media annuale
Pereche comuni Lazio al kg.	—	—	—	—	—	—	2.01	1.72	1.88	—	—	—	(1.86)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	2.01	1.71	1.95	—	—	—	(1.90)
id. elberta Lazio	—	—	—	—	—	—	3.64	2.43	—	—	—	—	(3.05)
id. hale Lazio	—	—	—	—	—	—	—	2.61	3.01	—	—	—	(2.80)
id. hale prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	2.66	2.96	—	—	—	(2.80)
id. giallone dei Castelli	—	—	—	—	—	—	—	2.64	—	—	—	—	(2.64)
id. varie pregiate del Lazio	—	—	—	—	—	3.00	2.73	2.23	2.29	2.28	—	—	(2.50)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	3.26	2.43	2.28	2.30	2.58	—	—	(2.65)
Piselli romaneschi	—	—	—	—	2.63	1.91	—	—	—	—	—	—	(2.25)
id. Campania	—	—	—	2.69	2.20	1.42	—	—	—	—	—	—	(2.10)
id. Sicilia	—	—	—	1.76	—	—	—	—	—	—	—	—	(1.76)
Pomodero a peruccia Lazio	—	—	—	—	—	—	0.98	0.59	0.52	0.70	—	—	(0.70)
id. a peruccia prov. div.	—	—	—	—	—	—	0.99	0.55	—	—	—	—	(0.77)
id. casalini Lazio	—	—	—	—	—	—	—	0.59	0.56	0.87	—	—	(0.65)
id. casalini prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	—	0.54	0.70	—	—	(0.62)
id. Sammarzano Lazio	—	—	—	—	—	—	—	1.05	0.80	1.12	1.42	—	(1.10)
id. prov. diverse	—	—	—	—	—	—	—	0.82	0.78	1.06	1.27	—	(1.00)
id. verdoni Lazio	—	—	—	—	—	6.19	2.09	0.65	0.78	1.14	1.71	1.78	(2.05)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	3.22	1.23	0.56	—	—	—	—	(1.65)
id. costati lisci Lazio	—	—	—	—	—	—	1.60	0.59	0.55	1.03	—	—	(0.95)
id. id. id. prov. diverse	—	—	—	—	—	2.68	1.28	0.50	0.44	—	—	—	(1.20)
id. id. id. prov. diverse	—	—	—	—	—	—	—	2.05	—	—	—	—	(2.05)
Prugne Burbank Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	(2.45)
id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	2.90	2.00	—	—	—	—	(2.45)
id. comuni Lazio	—	—	—	—	—	—	1.55	1.34	—	—	—	—	(1.45)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	1.58	1.30	—	—	—	—	(1.45)
id. varie pregiate Lazio	—	—	—	—	—	—	2.02	1.80	—	—	—	—	(1.90)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	2.34	1.80	—	—	—	—	(2.05)
id. id. prov. div.	2.69	2.04	2.28	1.85	—	—	—	—	—	3.08	2.14	2.02	(2.30)
Rape Lazio al mazzo	—	—	—	0.65	0.46	0.42	0.47	—	—	—	0.75	—	(0.55)
Ravanelli Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sedani Lazio l'uno	1.00	0.92	0.69	0.52	0.42	0.41	0.48	0.50	0.70	0.89	1.15	1.00	0.73
Spinaci Lazio al mazzo	2.63	2.43	1.93	1.07	1.10	1.13	1.91	—	—	2.34	2.29	—	(1.85)
Uva moeata di Terracina al kg.	—	—	—	—	—	—	—	—	3.85	4.15	—	—	(4.00)
id. id. Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	3.30	3.40	5.45	—	(3.35)
id. pizzutello Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	3.96	4.00	—	—	(4.00)
id. comune Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	2.04	2.61	3.45	—	(2.70)
id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	—	2.00	2.86	3.00	—	(2.60)
id. bucinato	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3.65	3.95	—	(3.80)
id. regina Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6.25	4.15	—	(5.20)
id. regina prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3.67	4.05	—	(4.15)
id. fragola .. prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2.43	2.87	—	(2.65)
id. varie pregiate Lazio	—	—	—	—	—	—	—	—	3.34	3.50	3.75	—	(3.35)
id. id. id. prov. div.	—	—	—	—	—	—	—	—	2.95	3.49	3.75	—	(3.40)
Zucchini Lazio l'uno	—	—	—	—	0.39	0.24	0.12	0.19	—	—	—	—	(0.25)

ANNO XXXIV

N. 18

Conto corrente con la posta

CONSIGLIO PROVINCIALE DELLE CORPORAZIONI DI ROMA

Originale

LISTINO DEI PREZZI ALL'INGROSSO

dal 24 Agosto al 6 Settembre 1941-XIX

(A pagina 31 è riportato il Listino dei Prezzi Massimi al Minuto n. 1
In vigore per il Governatorato di Roma dal 1. settembre 1941-XIX fino a nuova disposizione)

PUBBLICAZIONI DEL CONSIGLIO PROVINCIALE DELLE CORPORAZIONI

Listino Ufficiale della Borsa di Roma (quotidiano)
Listino dei prezzi all'ingrosso (quattordicinale)
Bollettino dei protesti cambiali, dei fallimenti e del movimento delle ditte (settimanale)
Bollettino mensile di Statistica
Prezzi medi annuali delle merci quotate nel listino per gli anni 1922-26 (Esauriti)
Prezzi medi mensili ed annuali delle merci quotate nel listino settimanale dei prezzi all'ingrosso (pubbl. dal 1927-I-VI al 1938-XVI-XVII)
Relazione statistico-economica della Provincia di Roma per l'anno 1923-VII (pubblicata nel 1933-XI)
Mercati e Fiere della Provincia di Roma (Ed. 1939-XVII)
Aspetti e problemi della città e della Provincia di Roma (raccolta di conferenze tenute nella sede del Consiglio nell'Anno XI) - (1933)
Raccolta degli usi e consuetudini commerciali ed agrari della Provincia di Roma (Ed. 1934-XII)

Il Porto Urbano di Roma - Riassunto documentato degli studi e proposte dei vari organi del Consiglio, a cura dell'Ammiraglio Alessandro Ciano, Presid. della Sez. Marittima. (Ed. 1936-XIV)
Premi del Littorio per la panificazione - Anni II, III, XIII e XIV
Piante officinali delle provincie di Roma e di Littoria (Edizione 1937-XV)
Relazione statistico-economica della Provincia di Roma per l'anno 1932-X (pubblicata nel 1937-XV)
Conferenza oraria estiva dell'Italia Centrale:
26-27 luglio 1937-XV (Resoconto dei lavori)
27-28 giugno 1938-XVI (" " ")
6-7 luglio 1939-XVII (" " ")
La variabilità del residuo magro nel latte dell'Agro Romano e le disposizioni del regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto (B. Maymonte - pubblicata nel 1938-XVI).

ABBONAMENTI

Anno nel Regno.	L. 67	Numero separato	L. 2,50
" Estero.	" 90	" arretrato	" 3,--
Semestre nel Regno.	" 37		

Per abbonamenti ed eventuali disguidi di recapito, rivolgersi alla Tipografia Ditta G. OLIVIERI
Roma - Via del Crociferi 42-43 - Telefono 62-327

ERBE E FRUTTA

mercati giornalieri meno il lunedì)

Periodo di rilevazione
dal 14 al 20 settembre 1941-XII

	PRODUZIONE LAZIO				PRODUZIONE ALTRE REGIONI				Ragguaglio adottato dal Serv. Statistica del Gov. di Roma, per i mercati all'ingrosso delle erbe e frutta.
	Speciale	Massima	Media	Minimo	Speciale	Massima	Media	Minimo	
Agli freschi..... al mazzo	—	—	—	—	—	—	—	—	Kg. 0.400 * 4.—
» secchi..... al cento	—	* 29.—	20.—	10.—	—	40.—	** 29.—	* 13.33	
» »..... al mazzo	—	—	—	—	—	—	—	—	* 4.50
» »..... al kg.	—	—	—	—	—	5.—	** 4.80	* 4.50	
Aranci di Calabria.....	—	—	—	—	—	—	—	—	* 3.—
» di Campania.....	—	—	—	—	—	* 5.20	* 4.—	3.—	
» di Littoria.....	—	—	—	—	—	—	—	—	* 0.350
» Sicilia.....	—	—	—	—	—	—	—	—	
» ovali.....	—	—	—	—	—	—	—	—	* 0.700
Ascarola..... al piede	—	—	—	—	—	—	—	—	
Bietole..... al mazzo	—	* 0.74	** 0.67	** 0.54	—	—	—	—	* 0.250
Broccolotti.....	—	—	—	—	—	—	—	—	
Cappuccina..... al piede	—	—	—	—	—	—	—	—	* 0.250
Carote..... al mazzo	—	1.50	** 1.33	** 1.10	—	—	—	—	
Cavoli verzi grossi..... l'uno	—	** 1.70	** 1.60	** 1.40	—	—	—	—	* 0.250
» mezzani.....	—	** 1.20	** 1.10	** 0.70	—	—	—	—	
» cappucci grossi.....	—	2.—	** 1.85	** 1.72	—	—	—	—	* 0.80
» mezzani.....	—	1.40	** 1.20	* 0.80	—	—	—	—	
Cicoria da cuocere..... al kg.	—	—	—	—	—	—	—	—	* 0.69
Cipolle..... al mazzo	—	1.20	** 1.10	** 0.80	—	* 1.23	1.—	* 0.69	
Cipolline..... al kg.	—	—	—	—	—	** 2.80	2.50	** 1.56	* 1.56
Cocomeri grossi.....	—	* 8.17	7.—	* 5.—	—	10.—	** 8.—	6.—	
» mezzani.....	—	* 4.17	** 3.53	** 3.—	—	—	—	—	* 2.—
Fagioli corallo.....	—	** 2.10	** 2.10	** 2.—	—	—	—	—	
» gialloni.....	—	—	—	—	—	—	—	—	* 1.78
» regina.....	—	—	—	—	—	—	—	—	
Fagiolini fini.....	—	—	—	—	—	—	—	—	* 1.—
» mezzani.....	—	—	—	—	—	—	—	—	
» stecconi.....	—	—	—	—	—	—	—	—	* 0.350
Fichi freschi.....	—	* 2.—	** 2.—	1.60	—	—	—	—	
Indivia..... al piede	—	0.60	0.50	** 0.40	—	—	—	—	* 1.78
Lattuga.....	—	0.55	** 0.50	** 0.40	—	2.60	** 2.40	* 1.78	
Limoni di Calabria..... al kg.	—	—	—	—	—	2.—	1.80	** 1.—	* 0.85
» di Campania.....	—	—	—	—	—	—	—	—	
» di Littoria.....	—	—	—	—	—	—	—	—	* 0.85
» Sicilia.....	—	—	—	—	—	—	—	—	
Melanzane..... l'una	—	0.30	0.25	0.15	—	—	—	—	* 0.85
Mele stagionali I. qualità..... al kg.	—	—	—	—	—	—	—	—	
» II. «.....	—	—	—	—	—	—	—	—	* 0.85
» III. «.....	—	** 1.65	1.—	* 0.85	—	** 1.65	* 1.15	* 0.85	
» ranette.....	—	—	—	—	—	2.80	2.68	1.07	* 2.02
» varie pregiate.....	—	—	—	—	—	—	—	—	
Meloni grossi.....	—	3.—	** 2.57	* 2.02	—	—	—	—	* 1.30
» mezzani.....	—	* 1.88	* 1.60	* 1.30	—	—	—	—	
Peperoni gialli e rossi..... l'uno	—	0.50	* 0.42	* 0.33	—	* 0.60	* 0.52	* 0.42	* 0.10
» verdi.....	—	0.30	0.20	0.10	—	0.35	0.20	0.10	
Peperoncini..... al kg.	—	—	—	—	—	—	—	—	* 1.77
» dolci.....	—	2.—	1.50	1.—	—	2.85	2.32	1.77	
Pere comuni.....	—	1.90	* 1.65	** 1.28	—	1.90	** 1.75	** 1.26	* 1.65
» varie pregiate.....	—	2.50	* 2.15	* 1.60	—	2.50	* 2.20	* 1.65	
» Will'am.....	—	—	—	—	—	2.95	* 2.50	* 1.70	* 2.—
» passacrassane.....	—	—	—	—	—	—	—	—	
» spadone.....	—	—	—	—	—	—	—	—	* 1.60
Pesche varie pregiate.....	—	2.70	* 2.32	** 2.—	—	2.70	* 2.36	** 2.—	
» giallone Castelli.....	—	—	—	—	—	—	—	—	* 1.60
» giallone di Napoli.....	—	—	—	—	—	* 3.30	* 3.—	** 2.—	
» trionfo.....	—	—	—	—	—	—	—	—	* 2.04
» comuni.....	—	2.15	** 2.—	** 1.60	—	2.15	2.—	** 1.60	
» elberta.....	—	—	—	—	—	—	—	—	* 0.35
» hale.....	—	** 3.35	* 3.—	** 2.10	—	3.35	3.05	* 2.04	
Pomodori casalinghi.....	—	0.65	* 0.55	* 0.45	—	0.60	0.50	0.35	* 0.60
» peruccia.....	—	0.60	* 0.50	* 0.40	—	—	—	—	
» costati.....	—	0.65	** 0.55	** 0.40	—	—	—	—	* 0.80
» verdoni.....	—	** 0.85	* 0.75	* 0.55	—	—	—	—	
» S. Marzano.....	—	* 0.85	** 0.80	** 0.60	—	** 0.90	** 0.80	** 0.60	* 1.200 * 0.300 * 1.—
Rape..... al mazzo	—	—	—	—	—	—	—	—	
Ravanelli.....	—	—	—	—	—	—	—	—	* 1.50
Sedani..... l'uno	—	** 1.—	** 0.80	** 0.40	—	—	—	—	
Spinaci..... al mazzo	—	—	—	—	—	—	—	—	* 2.30
Uva comune..... al kg.	—	** 2.30	2.—	1.60	—	* 2.30	2.—	1.50	
» moscato.....	—	4.—	* 3.40	* 2.30	—	—	—	—	* 2.70
» » Terracina.....	—	4.50	* 3.50	* 2.70	—	—	—	—	
» pizzutello.....	—	* 4.42	* 3.92	* 3.—	—	—	—	—	* 2.10
» varia pregiata.....	—	4.—	* 3.25	* 2.10	—	3.75	2.82	2.05	
Zucchini..... l'una	—	—	—	—	—	—	—	—	

ERBE E FRUTTA

(mercati giornalieri meno il lunedì)

Periodo di rilevazione
dal 21 al 27 settembre 1941 III

	PRODUZIONE LAZIO				PRODUZIONE ALTRE REGIONI				Ragguaglio adotto dal Serv. Statistica del Gov. di Roma, per i mercati all'ingrosso della erbe e frutta.
	Speciale	Massimo	Medio	Minimo	Speciale	Massimo	Medio	Minimo	
Agli freschi..... al mazzo	—	—	—	—	—	—	—	—	Kg 0.400
» al kg.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» secchi..... al cento	—	34.17	22.50	11.	—	40.	28.13	13.33	—
» al kg.	—	—	—	—	—	5.33	4.93	4.50	—
Aranci di Calabria..... »	—	—	—	—	—	5.	4.	2.50	—
» di Campania..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» ovali..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» Littoria..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» Sicilia..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» sanguigne Sicilia..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» tarocco..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ascarola..... al piede	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Bietole..... al mazzo	—	0.74	0.73	0.67	—	—	—	—	—
Broccoletti..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cappuccina..... al piede	—	2.	1.77	1.50	—	—	—	—	—
Carote..... al mazzo	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cavoli verze grossi..... l'uno	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» mezzani..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» cappucci grossi..... »	—	2.	1.80	1.58	—	2.	1.80	1.50	—
» mezzani..... »	—	1.40	1.18	0.77	—	—	—	—	—
Cilioria da cuocere..... al kg.	—	—	—	—	—	1.30	1.05	0.75	—
Cipolle..... al mazzo	—	1.20	1.10	0.80	—	—	—	—	—
Cipolline..... al kg.	—	—	—	—	—	3.18	2.85	1.57	—
Ococomeri grossi..... »	—	8.25	7.	5.	—	—	—	—	—
» mezzani..... »	—	4.25	3.	2.50	—	—	—	—	—
Fagioli corallo..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» gialloni..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» regina..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fagiolini fini..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» mezzani..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» stecconi..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fiori freschi..... »	—	2.	2.	1.50	—	—	—	—	—
Indivia..... al piede	—	0.60	0.55	0.50	—	—	—	—	—
Lattuga..... »	—	0.55	0.49	0.40	—	—	—	—	—
Limoni di Calabria..... al kg.	—	—	—	—	—	2.60	2.40	1.70	—
» di Campania..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» di Littoria..... »	—	—	—	—	—	2.	1.80	1.	—
» di Sicilia..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Melanzane..... »	—	0.30	0.22	0.15	—	2.48	2.08	1.08	—
Mele comuni..... »	—	—	—	—	—	2.80	2.22	1.40	—
» ranette..... »	—	—	—	—	—	2.80	2.29	1.60	—
» annurche..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Meloni grossi..... »	—	2.50	2.	1.80	—	—	—	—	—
» mezzani..... »	—	1.70	1.30	1.10	—	—	—	—	—
Peperoni gialli e rossi..... l'uno	—	0.50	0.45	0.32	—	0.60	0.55	0.40	—
» verdi..... »	—	0.30	0.25	0.10	—	0.35	0.25	0.15	—
Peperoncini..... al kg.	—	2.50	1.75	1.25	—	2.50	1.50	1.20	—
Pere comuni..... »	—	1.90	1.50	1.40	—	1.90	1.60	1.35	—
» varie pregiate..... »	—	2.50	2.	1.30	—	2.15	2.	1.30	—
» william..... »	—	—	—	—	—	2.95	2.35	1.65	—
» passecrassane..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» spadone e spadoncine..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pesche varie pregiate..... »	—	2.70	2.15	2.	—	2.70	2.25	2.	—
» elberta..... »	—	—	—	—	—	3.35	3.	2.	—
» giallone Napoli..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» giallone dei Castelli..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» hale..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» comuni..... »	—	2.15	2.	1.50	—	2.15	2.	1.50	—
Pomodori freschi costati..... »	—	0.74	0.62	0.47	—	0.70	0.56	0.41	—
» verdoni..... »	—	1.02	0.87	0.61	—	—	—	—	—
» S. Marzano..... »	—	0.98	0.85	0.65	—	0.95	0.80	0.62	—
» casallui..... »	—	0.75	0.65	0.48	—	0.70	0.58	0.44	—
» peruccia..... »	—	0.70	0.56	0.41	—	—	—	—	—
Prugne comuni..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» burbank..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» regina Claudia..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» varie pregiate..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» zuccherine..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rape..... al mazzo	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ravanelli..... »	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sedani..... l'uno	—	1.13	0.80	0.35	—	—	—	—	—
Spinaci..... al mazzo	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Uva varia pregiata..... al Kg.	—	3.83	3.12	2.18	—	—	—	—	—
» moscato Terracina..... »	—	4.50	3.75	2.90	—	—	—	—	—
» comune..... »	—	2.25	2.	1.50	—	2.35	2.	1.52	—
» moscato..... »	—	4.	3.22	2.67	—	—	—	—	—
» pizzutello..... »	—	4.50	4.	3.	—	—	—	—	—
» regina..... »	—	4.42	3.90	2.80	—	4.05	3.60	2.50	—
Zucchine..... l'una	—	—	—	—	—	—	—	—	—

ERBE E FRUTTA

(mercati giornalieri meno il lunedì)

Periodo di rilevazione
dal 28 settembre al 4 ottobre 1941-XII

Agli freschi	al mazzo
» secchi	al cento
»	al mazzo
»	al kg.
Aranci di Calabria	»
» di Campania	»
» di Littoria	»
» Sicilia	»
» ovali	»
Ascarola	al piede
Bietole	al mazzo
Broccoletti	»
Cappuccina	al piede
Cardini	al mazzo
Carote	»
Cavolfiori grossi	l'uno
Cavoli cappucci grossi	»
» mezzani	»
Cicoria da cuocere	al kg.
Cipolle	»
»	al mazzo
Cipolline	al kg.
Cocomeri grossi	»
» mezzani	»
Fichi freschi	»
Finocchi	l'uno
Indivia	al piede
Lattuga	»
Limoni di Calabria	al kg.
» di Campania	»
» di Littoria	»
» Sicilia	»
Melanzane	l'una
Mele comuni	al kg.
» annurche	»
» ranette	»
» varie pregiate	»
Meloni grossi	»
» mezzani	»
Peperoni gialli e rossi	l'uno
» verdi	»
Peperoncini	al kg.
» dolci	»
Pere comuni	»
» varie pregiate	»
» William	»
» passacrassane	»
» spadone	»
» spine	»
Pesche varie pregiate	»
» giallone Castelli	»
» giallone di Napoli	»
» comuni	»
Pomodori casalinghi	»
» peruccia	»
» costali	»
» verdoni	»
» S. Marzano	»
Rape	al mazzo
Ravanelli	»
Sedani	l'uno
Spinaci	al mazzo
Uva comune	al kg.
» fragola	»
» Italia	»
» moscato	»
» Terracina	»
» pizzutello	»
» regina	»
» varia pregiata	»
Zucchine	l'una

PRODUZIONE LAZIO				PRODUZIONE ALTRE REGIONI				Ragguaglio addebitato dal Serv. Statistica del Gov. di Roma, per i mercati all'ingrosso delle erbe e frutta.
Speciale	Massimo	Medio	Minimo	Speciale	Massimo	Medio	Minimo	
—	—	—	—	—	—	—	—	Kg. 0.400 » 4.—
—	** 40.—	** 27.50	** 12.83	—	40.—	** 30.83	** 15.—	
—	—	—	—	—	** 5.25	** 5.—	4.50	» 0.350 » 0.700
—	—	—	—	—	5.—	** 4.17	** 2.75	
—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.250
—	—	—	—	—	—	—	—	
—	0.82	0.73	0.54	—	—	—	—	» 8.— » 5.—
—	0.75	** 0.75	** 0.50	—	—	—	—	
—	2.52	2.21	1.85	—	—	—	—	» 0.350
—	—	—	—	—	—	—	—	
—	3.33	2.70	2.17	—	—	—	—	» 0.350
—	2.—	1.75	1.52	—	—	—	—	
—	4.17	3.50	2.50	—	—	—	—	» 0.350
—	2.—	1.80	1.68	—	2.—	1.80	1.50	
—	** 1.45	* 1.12	* 0.72	—	—	—	—	» 0.350
—	2.75	2.39	2.—	—	—	—	—	
—	** 1.30	** 1.12	** 0.83	—	1.30	** 1.10	** 0.83	» 0.350
—	—	—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	3.18	* 2.62	** 1.62	» 0.350
—	8.25	* 6.33	** 5.08	—	—	—	—	
—	4.25	3.—	* 2.32	—	—	—	—	» 0.350
—	2.—	2.—	** 1.60	—	—	—	—	
—	1.12	0.93	0.59	—	—	—	—	» 0.350
—	** 0.88	** 0.82	** 0.62	—	—	—	—	
—	0.55	* 0.48	* 0.41	—	—	—	—	» 0.350
—	—	—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	2.60	2.40	* 1.62	» 0.350
—	—	—	—	—	* 1.83	* 1.43	* 0.95	
—	0.30	* 0.20	* 0.12	—	—	—	—	» 0.350
—	2.34	2.—	0.88	—	* 2.35	** 2.12	** 1.32	
—	—	—	—	—	* 2.75	* 2.27	* 1.54	» 0.350
—	—	—	—	—	2.80	* 2.27	* 1.32	
—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.350
—	2.50	* 1.97	* 1.73	—	—	—	—	
—	** 1.82	** 1.38	* 1.—	—	—	—	—	» 0.350
—	0.50	0.45	** 0.37	—	* 0.60	0.55	** 0.46	
—	0.30	* 0.20	0.11	—	0.35	0.25	* 0.12	» 0.350
—	—	—	—	—	** 3.50	** 2.50	** 2.—	
—	3.—	2.10	1.50	—	2.50	1.68	1.47	» 0.350
—	1.90	* 1.35	* 0.99	—	1.90	* 1.38	* 1.18	
—	2.50	2.—	* 1.25	—	** 2.50	** 2.24	** 1.64	» 0.350
—	—	—	—	—	* 2.93	2.35	1.65	
—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.350
—	—	—	—	—	2.50	2.33	2.—	
—	** 2.80	* 2.07	* 1.62	—	** 3.07	** 2.57	* 1.87	» 0.350
—	—	—	—	—	—	—	—	
—	2.15	2.—	* 1.13	—	—	—	—	» 0.350
—	** 0.85	** 0.80	** 0.58	—	** 0.80	** 0.71	** 0.56	
—	** 0.80	** 0.70	** 0.52	—	—	—	—	» 0.350
—	** 0.85	** 0.80	** 0.58	—	—	—	—	
—	1.20	0.85	0.59	—	—	—	—	» 0.350
—	** 1.10	** 0.97	** 0.66	—	** 1.03	** 0.88	* 0.60	
—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.350
—	—	—	—	—	—	—	—	
—	** 1.28	0.81	* 0.27	—	—	—	—	» 0.350
—	—	—	—	—	—	—	—	
—	** 2.37	** 2.15	** 1.58	—	** 2.87	** 2.42	** 1.75	» 0.350
—	—	—	—	—	3.—	2.37	2.33	
—	4.46	3.83	3.—	—	—	—	—	» 0.350
—	* 3.70	* 3.17	* 2.05	—	—	—	—	
—	4.50	** 4.—	** 3.33	—	—	—	—	» 0.350
—	4.50	4.—	3.—	—	—	—	—	
—	4.42	* 3.75	* 2.60	—	** 4.25	** 3.67	** 2.63	» 0.350
—	* 3.47	** 3.15	** 2.55	—	3.12	2.55	2.08	
—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.350
—	—	—	—	—	—	—	—	

ERBE E FRUTTA

(mercati giornalieri meno il lunedì)

Periodo di rilevazione
dal 5 all'11 ottobre 1941-XII

Agli freschi al mazzo
 » al kg.
 » secchi al cento
 » al kg.
 Aranci di Calabria
 » di Campania
 » ovali
 » Littoria
 » Sicilia
 » sanguigne Sicilia
 » tarocco
 Ascarola al piede
 Bietole al mazzo
 Broccoletti
 Cappuccina al piede
 Cardini al mazzo
 Carote
 Cavolfiori grossi l'uno
 » mezzani
 » cappucci grossi
 » mezzani
 Cicoria da cuocere al kg.
 Cipolle
 » al mazzo
 Cipolline al kg.
 Cocomeri grossi l'uno
 » mezzani
 Fichi freschi al kg.
 Finocchi l'uno
 Indivia al piede
 Lattuga
 Limoni di Calabria al kg.
 » di Campania
 » di Littoria
 » di Sicilia
 Melanzane l'uno
 Mele comuni al kg.
 » ranette
 » annurche
 Peperoni gialli e rossi l'uno
 » verdi
 Peperoncini dolci al kg.
 » forti
 Pere comuni
 » varie pregiate
 » william
 » passecrassane
 » spine
 Pesche varie pregiate
 » giallone Napoli
 Pomodori freschi costati
 » verdoni
 » S. Marzano
 » casalini
 » perugina
 Rape al mazzo
 Ravanelli
 Sedani l'uno
 Sorbe al kg.
 Spinaci al mazzo
 Uva varia pregiata al kg.
 » moscato Terracina
 » fragola
 » Italia
 » comune
 » moscato
 » pizzutello
 » regina
 Zucchini l'una

PRODUZIONE LAZIO				PRODUZIONE ALTRE REGIONI				Ragguaglio adottato dal Serv. Statistica del Gov. di Roma, per i mercati all'ingrosso delle erbe e frutta.
Speciale	Massimo	Medio	Minimo	Speciale	Massimo	Medio	Minimo	
—	—	—	—	—	—	—	—	Kg 0.400
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	40. —	** 29.17	** 14.17	—	40. —	30.50	15. —	—
—	—	—	—	—	** 5.75	** 5.17	4.50	—
—	—	—	—	—	** 5.33	** 4.58	** 3.89	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	* 0.78	* 0.67	* 0.72	—	—	—	—	* 0.350
—	—	—	—	—	—	—	—	* 0.700
—	* 2.23	* 1.97	* 1.55	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	* 0.250
—	** 3.83	** 2.92	** 2.28	—	—	—	—	—
—	2. —	* 1.67	* 1.42	—	—	—	—	* 2.400
—	** 4.25	** 3.75	** 2.67	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	2. —	1.80	* 1.53	—	2. —	1.80	** 1.52	—
—	* 1.40	** 1.20	* 0.57	—	—	—	—	—
—	* 1.83	* 1.57	* 1.33	—	—	—	—	—
—	1.30	* 1.17	* 0.82	—	1.30	* 1.08	* 0.82	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	** 3.30	* 2.60	* 1.50	—
—	** 8.17	6.17	5. —	—	—	—	—	* 8. —
—	4.17	3. —	2.30	—	—	—	—	* 5. —
—	2. —	2. —	1.60	—	—	—	—	—
—	** 1.30	** 1.17	** 0.70	—	—	—	—	—
—	** 0.92	** 0.85	** 0.63	—	—	—	—	* 0.400
—	0.55	** 0.50	0.43	—	—	—	—	* 0.350
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	2.60	2.40	* 1.66	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	** 1.93	** 1.45	* 0.57	—
—	** 0.31	** 0.24	** 0.15	—	—	—	—	—
—	** 2.43	** 2.06	** 1.05	—	** 2.43	* 2.10	** 1.55	—
—	—	—	—	—	** 2.87	** 2.35	* 1.10	—
—	—	—	—	—	** 2.76	** 2.30	* 1.22	—
—	0.50	* 0.45	** 0.39	—	** 0.62	** 0.53	* 0.42	—
—	0.30	0.20	** 0.12	—	0.35	0.25	* 0.15	—
—	3.00	** 2.42	1.50	—	2.25	1.80	* 1.50	—
—	—	—	—	—	** 5.17	** 4.17	** 2.33	—
—	** 2.02	** 1.46	** 1.22	—	* 2.62	** 1.50	* 1.36	—
—	** 2.74	** 2.24	** 1.62	—	** 2.74	** 2.50	** 1.90	—
—	—	—	—	—	3.12	** 2.63	* 1.78	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	2.50	* 2.19	* 1.90	—
—	** 2.95	** 2.49	** 1.73	—	** 3.10	** 2.60	** 1.96	—
—	—	—	—	—	3.35	3.05	2.70	—
—	0.85	0.80	* 0.54	—	—	—	—	—
—	1.20	0.83	** 0.62	—	—	—	—	—
—	1.10	* 1. —	* 0.58	—	** 1.07	* 0.83	* 0.47	—
—	0.85	0.80	* 0.56	—	** 0.81	* 0.70	* 0.49	—
—	0.80	0.70	* 0.48	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	* 3. —
—	—	—	—	—	—	—	—	* 1.200
—	** 1.50	* 0.80	* 0.32	—	—	—	—	* 0.300
—	—	—	—	—	3. —	2.60	1.92	—
—	2.67	2.31	2. —	—	—	—	—	* 1. —
—	** 3.92	** 3.43	** 2.75	—	** 3.83	** 2.90	** 2.42	—
—	4.50	4. —	** 3.68	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	* 2.47	* 2.23	* 1.85	—
—	4.45	* 3.80	3. —	—	—	—	—	—
—	** 2.80	** 2.33	** 1.87	—	** 3.17	** 2.92	** 1.92	—
—	** 3.83	** 3.33	** 2.42	—	—	—	—	—
—	4.50	4. —	** 3.08	—	—	—	—	—
—	* 4.25	* 3.50	* 2.55	—	** 4.42	** 3.50	** 2.87	—
—	—	—	—	—	—	—	—	* 0.350

ERBE E FRUTTA*mercati giornalieri meno il lunedì)*Periodo di rilevazione
dal 12 al 18 ottobre 1941-XII

Agli freschi	al mazzo
» secchi	al cento
» »	al mazzo
» »	al kg.
Aranci di Calabria	»
» di Campania	»
» di Littoria	»
» Sicilia	»
» ovali	»
Ascarola	al piede
Bietole	al mazzo
Broccoletti	»
Broccoli grossi	l'uno
» mezzani	»
Cappuccina	al piede
Cardini	al mazzo
Carote	»
Cavolfiori grossi	l'uno
» mezzani	»
Cavoli cappucci grossi	»
» » mezzani	»
Cicoria da cuocere	al kg.
Cipolle	»
» »	al mazzo
Cipolline	al kg.
Finocchi	l'uno
Indivia	al piede
Lattuga	»
Limoni di Calabria	al kg.
» di Campania	»
» di Littoria	»
» Sicilia	»
Melanzane	l'una
Mele comuni	al kg.
» annurche	»
» limoncelle	»
» ranette	»
» varie pregiate	»
Peperoni gialli e rossi	l'uno
» verdi	»
Peperoncini forti	al kg.
» dolci	»
Pere comuni	»
» varie pregiate	»
» William	»
» passacrassane	»
» spadone	»
» spine	»
Pesche giallone di Napoli	»
Pomodori casalingi	»
» peruccia	»
» costati	»
» verdoni	»
» S. Marzano	»
Rape	al mazzo
Ravanelli	»
Sedani	l'uno
Sorbe	al kg.
Spinaci	al mazzo
Uva comune	al kg.
» fragola	»
» Italia	»
» moscato	»
» » Terracina	»
» pizzutello	»
» regina	»
» varia pregiata	»
Zucchine	l'una

PRODUZIONE LAZIO				PRODUZIONE ALTRE REGIONI				Ragguaglio adottato dal Serv. Statistica del Gov. di Roma, per i mercati all'ingrosso delle erbe e frutta.
Speciale	Massimo	Medio	Minimo	Speciale	Massimo	Medio	Minimo	
—	—	—	—	—	—	—	—	Kg. 0.400
—	40. —	* 29. —	** 15. —	—	40. —	** 31. —	* 14.67	» 4. —
—	—	—	—	—	** 6.42	** 5.37	* 4.38	
—	—	—	—	—	** 6. —	** 5. —	** 4.50	
—	—	—	—	—	—	—	—	
—	** 0.80	** 0.70	* 0.47	—	—	—	—	* 0.350
—	0.77	0.72	** 0.61	—	—	—	—	* 0.700
—	** 2.58	** 2.05	* 1.39	—	—	—	—	
—	3.50	3. —	2.88	—	—	—	—	
—	2.50	2.05	1.77	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	—	—	
—	3.83	* 2.70	* 1.87	—	—	—	—	* 0.250
—	2. —	1.80	1.18	—	—	—	—	
—	4.25	* 3.62	** 3.05	—	—	—	—	
—	3. —	2.80	2. —	—	—	—	—	
—	2. —	1.80	** 1.68	—	2. —	1.80	1.52	
—	* 1.40	* 1.17	* 0.81	—	—	—	—	
—	* 1.67	1.57	* 1.08	—	—	—	—	
—	1.30	1.17	** 0.83	—	1.30	** 1.10	* 0.78	
—	—	—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	3.30	** 2.63	* 1.40	
—	** 1.32	* 1.10	* 0.67	—	—	—	—	
—	** 1. —	** 0.88	** 0.67	—	—	—	—	
—	** 0.60	** 0.52	** 0.46	—	—	—	—	* 0.350
—	—	—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	2.60	2.40	* 1.50	
—	—	—	—	—	—	—	—	
—	** 0.35	** 0.27	** 0.17	—	** 2.27	** 1.83	** 0.62	
—	** 2.85	** 2.43	** 1.50	—	** 2.85	** 2.37	* 1.55	
—	—	—	—	—	** 3.52	** 2.81	** 1.78	
—	—	—	—	—	3.20	2.67	1.77	
—	—	—	—	—	** 3.65	** 3.03	** 1.73	
—	3.57	3.10	2.18	—	3.57	3.10	2.19	
—	0.50	0.45	* 0.34	—	** 0.70	** 0.60	0.42	
—	0.30	0.20	0.12	—	0.35	0.24	* 0.15	
—	—	—	—	—	** 6. —	** 5. —	** 2.63	
—	3. —	** 2.50	** 1.63	—	2. —	1.62	* 1.45	
—	** 2.60	** 2.22	** 1.60	—	** 2.60	** 2.12	** 1.67	
—	** 3.95	** 3.14	** 2.25	—	** 3.95	** 3.32	** 2.27	
—	—	—	—	—	** 3.95	** 3.16	** 2.17	
—	—	—	—	—	3.95	3.40	2.83	
—	—	—	—	—	** 3.02	** 2.66	** 1.92	
—	—	—	—	—	3.35	3.05	2.62	
—	** 0.87	0.80	** 0.59	—	—	—	—	
—	0.80	0.70	0.47	—	—	—	—	
—	0.85	0.80	** 0.58	—	—	—	—	
—	** 1.27	** 0.95	0.62	—	—	—	—	
—	** 1.13	** 1.02	** 0.67	—	** 1.13	** 0.95	** 0.55	
—	3. —	2. —	1. —	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	—	—	* 1.200
—	* 1.47	* 0.90	** 0.35	—	—	—	—	* 0.300
—	—	—	—	—	3. —	** 2.80	** 2.60	
—	2.92	2.47	2. —	—	—	—	—	* 1. —
—	** 3.08	** 2.60	** 2.15	—	** 3.22	** 3. —	** 2.22	
—	—	—	—	—	* 2.37	* 2.20	* 1.97	
—	* 4.37	3.80	3. —	—	—	—	—	
—	4. —	3.50	2.58	—	—	—	—	
—	4.50	4.12	** 3.73	—	—	—	—	
—	4.50	4. —	* 3. —	—	—	—	—	
—	** 4.50	** 3.55	** 2.63	—	* 4. —	** 3.50	** 2.52	
—	** 4.12	3.42	* 2.72	—	* 3.58	* 3.28	* 2.57	
—	—	—	—	—	—	—	—	

ERBE E FRUTTA

(mercati giornalieri meno il lunedì)

Periodo di rilevazione
dal 19 al 25 ottobre 1941-III

Agli freschi.....	al mazzo
».....	al kg.
» secchi.....	al cento
».....	al kg.
Aranci di Calabria.....	»
» di Campania.....	»
» ovali.....	»
» Littoria.....	»
» Sicilia.....	»
» sanguigne Sicilia.....	»
» tarocco.....	»
Ascarola.....	al piede
Bietole.....	al mazzo
Broccoletti.....	»
Broccoli grossi.....	l'uno
» mezzani.....	»
Cappuccina.....	al piede
Cardini.....	al mazzo
Carote.....	»
Cavolfiori grossi.....	l'uno
» mezzani.....	»
» cappucci grossi.....	»
» mezzani.....	»
Cicoria da cuocere.....	al kg.
Cipolle.....	»
Cipolline.....	»
Fichi freschi.....	»
Finocchi.....	l'uno
Indivia.....	al piede
Lattuga.....	»
Limoni di Calabria.....	al kg.
» di Campania.....	»
» di Littoria.....	»
» di Sicilia.....	»
Melanzane.....	l'una
Mele comuni.....	al kg.
» limoncelle.....	»
» varie pregiate.....	»
» ranette.....	»
» annurche.....	»
Peperoni gialli e rossi.....	l'uno
» verdi.....	»
Peperonotini dolci.....	al kg.
» forti.....	»
Pere comuni.....	»
» varie pregiate.....	»
» william.....	»
» passerassane.....	»
» spine.....	»
Pomodori freschi costati.....	»
» verdoni.....	»
» S. Marzano.....	»
» casalini.....	»
» peruccia.....	»
Rape.....	al mazzo
Ravanelli.....	»
Sedani.....	l'uno
Sorbe.....	al kg.
Spinaci.....	al mazzo
Uva varia pregiata.....	al Kg.
» buonvino.....	»
» moscato Terracina.....	»
» fragola.....	»
» Italia.....	»
» comune.....	»
» moscato.....	»
» pizzutello.....	»
» regina.....	»
Zucchini.....	l'una

PRODUZIONE LAZIO				PRODUZIONE ALTRE REGIONI				Ragguaglio adottato dal Serv. Statistica del Gov. di Roma, per i mercati all'ingrosso delle erbe e frutta.
Speciale	Massimo	Medio	Minimo	Speciale	Massimo	Medio	Minimo	
—	—	—	—	—	—	—	—	Kg 0.400
—	—	—	—	—	—	—	—	» 4.—
—	40.—	29.—	15.—	—	40.—	31.—	** 15.—	» 4.—
—	—	—	—	—	** 6.50	** 5.50	* 4.33	» 4.—
—	—	—	—	—	6.—	** 5.25	* 4.33	» 4.—
—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.350
—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.700
—	0.80	* 0.68	* 0.41	—	—	—	—	» 0.250
—	** 0.90	** 0.81	* 0.57	—	—	—	—	» 2.400
—	* 2.30	* 1.90	* 1.35	—	—	—	—	» 0.400
—	** 3.50	3.—	* 2.73	—	—	—	—	» 0.350
—	2.50	* 2.—	* 1.72	—	—	—	—	» 0.400
—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.350
—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.400
—	4.58	** 3.67	** 2.58	—	—	—	—	» 0.400
—	2.—	* 1.75	** 1.50	—	—	—	—	» 0.400
—	** 4.75	** 4.17	** 3.50	—	—	—	—	» 0.400
—	3.—	* 2.55	** 2.20	—	—	—	—	» 0.400
—	2.—	* 1.78	* 1.60	—	—	—	—	» 0.400
—	1.40	** 1.23	** 0.83	—	—	—	—	» 0.400
—	* 1.53	* 1.34	* 1.04	—	—	—	—	» 0.400
—	1.30	** 1.20	** 0.85	—	1.30	* 1.02	* 0.85	» 0.400
—	—	—	—	—	3.30	* 2.58	* 1.45	» 0.400
—	2.—	2.—	1.60	—	—	—	—	» 0.400
—	** 1.35	* 1.03	* 0.68	—	—	—	—	» 0.400
—	1.—	0.87	0.67	—	—	—	—	» 0.400
—	** 0.80	** 0.65	** 0.50	—	—	—	—	» 0.400
—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.400
—	—	—	—	—	2.60	* 2.17	* 1.15	» 0.400
—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.400
—	—	—	—	—	* 2.13	* 1.04	* 0.48	» 0.400
—	0.35	0.26	** 0.19	—	—	—	—	» 0.400
—	2.85	* 2.38	* 1.45	—	2.85	2.38	* 1.48	» 0.400
—	—	—	—	—	3.20	** 2.77	* 1.66	» 0.400
—	** 3.62	** 3.13	* 2.—	—	** 3.64	** 3.17	* 2.—	» 0.400
—	—	—	—	—	3.65	** 3.20	** 2.03	» 0.400
—	—	—	—	—	** 3.62	** 2.93	** 1.85	» 0.400
—	0.50	0.45	** 0.39	—	** 0.70	** 0.62	* 0.40	» 0.400
—	0.30	** 0.22	** 0.14	—	0.35	* 0.22	** 0.17	» 0.400
—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.400
—	—	—	—	—	6.—	5.—	** 3.12	» 0.400
—	2.60	* 2.10	* 1.50	—	** 2.60	** 2.15	** 1.47	» 0.400
—	3.95	** 3.20	* 2.—	—	3.95	** 3.37	* 2.04	» 0.400
—	—	—	—	—	3.95	** 3.45	** 3.—	» 0.400
—	—	—	—	—	** 3.10	** 2.75	* 2.—	» 0.400
—	1.50	* 1.33	* 0.93	—	—	—	—	» 0.400
—	** 1.52	** 1.37	** 0.98	—	—	—	—	» 0.400
—	** 1.33	** 1.20	** 0.93	—	** 1.33	** 1.20	** 0.87	» 0.400
—	1.25	1.08	0.63	—	—	—	—	» 0.400
—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.400
—	* 2.—	* 2.—	** 1.60	—	—	—	—	» 0.400
—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.400
—	1.47	** 0.95	* 0.32	—	—	—	—	» 0.400
—	—	—	—	—	3.—	* 2.77	2.60	» 0.400
—	* 2.50	* 2.28	2.—	—	—	—	—	» 0.400
—	* 4.08	** 3.53	** 2.88	—	—	—	—	» 0.400
—	3.88	3.50	3.36	—	—	—	—	» 0.400
—	4.50	4.50	** 4.—	—	—	—	—	» 0.400
—	—	—	—	—	** 2.90	** 2.75	** 2.48	» 0.400
—	** 4.58	** 3.83	** 3.37	—	—	—	—	» 0.400
—	** 3.30	3.—	** 2.50	—	** 3.30	3.—	** 2.50	» 0.400
—	4.—	* 3.50	** 3.22	—	—	—	—	» 0.400
—	4.50	4.—	** 3.50	—	—	—	—	» 0.400
—	** 4.58	** 3.82	** 3.17	—	** 4.17	** 3.68	** 2.—	» 0.400
—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.400

ERBE E FRUTTA

(mercati giornalieri meno il lunedì)

Periodo di rilevazione
dal 26 ott. al 1 novem. 1941-II

Agli freschi	al mazzo
» secchi	al cento
» »	al mazzo
» »	al kg.
Aranci di Calabria	»
» di Campania	»
» di Littoria	»
» Sicilia	»
» ovali	»
Ascarola	al piede
Bietole	al mazzo
Broccoletti	»
Broccoli grossi	l'uno
» mezzani	»
Cappuccina	al piede
Cardini	al mazzo
Carote	»
Cavolfiori grossi	l'uno
» mezzani	»
Cavoli cappucci grossi	»
» mezzani	»
Cicoria da cuocere	al kg.
Cipolle	»
Cipolline	»
Fiori freschi	»
Finocchi	l'uno
Indivia	al piede
Lattuga	»
Limoni di Calabria	al kg.
» di Campania	»
» di Littoria	»
» Sicilia	»
Melanzane	l'una
Mela comuni	al kg.
» annurche	»
» limoncelle	»
» ranette	»
» varie pregiate	»
Peperoni gialli e rossi	l'uno
» verdi	»
Peperoncini forti	al kg.
» dolci	»
Pere comuni	»
» varie pregiate	»
» William	»
» passacrassane	»
» spadone	»
» spine	»
Pomodori casalini	»
» peruccia	»
» costati	»
» verdoni	»
» S. Marzano	»
Rape	al mazzo
Ravanelli	»
Sedani	l'uno
Sorbe	al kg.
Spinaci	»
Uva comune	al kg.
» buonvino	»
» fragola	»
» Italia	»
» moscato	»
» » Terracina	»
» pizzutello	»
» regina	»
» varia pregiata	»
Zucchini	l'una

PRODUZIONE LAZIO				PRODUZIONE ALTRE REGIONI				Ragguaglio adottato dal Serv. Statistica del Gov. di Roma, per i mercati all'ingrosso delle erbe e frutta.
Speciale	Massimo	Medio	Minimo	Speciale	Massimo	Medio	Minimo	
—	—	—	—	—	—	—	—	Kg. 0.400
—	40.	* 29.70	** 16.67	—	** 46.72	** 31.72	** 16.67	» 4.—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	** 7.	** 6.	** 4.92	—
—	—	—	—	—	6.	5.25	* 3.50	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	* 0.77	0.67	** 0.46	—	—	—	—	* 0.350
—	** 0.92	** 0.84	** 0.62	—	—	—	—	* 0.700
—	* 2.—	* 1.55	* 1.23	—	—	—	—	—
—	3.50	3.—	2.74	—	—	—	—	—
—	* 2.46	2.—	* 1.70	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	** 4.75	** 3.75	** 2.67	—	—	—	—	* 0.250
—	2.—	1.75	** 1.52	—	—	—	—	—
—	* 4.60	* 4.15	* 3.60	—	—	—	—	—
—	** 3.10	** 2.64	** 2.42	—	—	—	—	—
—	2.—	** 1.76	* 1.50	—	—	—	—	—
—	1.40	1.24	0.84	—	—	—	—	—
—	** 1.75	** 1.53	** 1.25	—	—	—	—	—
—	* 1.33	* 1.20	** 0.88	—	** 1.33	** 1.07	* 0.88	—
—	—	—	—	—	3.25	** 2.53	* 1.48	—
—	** 2.08	2.—	1.60	—	—	—	—	—
—	** 1.45	** 1.25	** 0.70	—	—	—	—	—
—	* 0.95	* 0.88	0.67	—	—	—	—	—
—	0.80	* 0.62	* 0.48	—	—	—	—	* 0.350
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	2.60	* 2.—	* 1.—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	0.35	** 0.27	** 0.17	—	** 2.22	** 1.05	* 0.45	—
—	2.85	* 2.29	1.45	—	0.35	0.26	0.17	—
—	—	—	—	—	2.85	* 2.32	** 1.55	—
—	—	—	—	—	** 3.50	** 2.77	** 1.67	—
—	—	—	—	—	3.20	** 2.95	** 2.21	—
—	—	—	—	—	3.65	* 3.03	** 2.12	—
—	** 3.65	3.13	** 2.56	—	3.65	* 3.10	** 2.37	—
—	0.50	0.45	* 0.37	—	0.70	0.62	** 0.42	—
—	0.30	0.22	0.15	—	0.35	** 0.25	* 0.16	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	2.60	* 2.07	** 1.48	—	2.60	** 2.22	** 1.55	—
—	3.95	** 3.22	** 2.14	—	3.95	3.37	** 2.33	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	3.95	3.45	3.—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	3.10	* 2.72	** 2.42	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	1.50	** 1.42	** 1.02	—	—	—	—	—
—	** 2.—	** 1.72	** 1.42	—	—	—	—	—
—	** 1.50	** 1.42	** 1.20	—	** 1.50	** 1.42	** 1.20	—
—	** 2.92	** 2.17	** 1.42	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	* 1.200
—	* 1.45	** 1.—	** 0.34	—	—	—	—	* 0.300
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	2.50	2.32	2.—	—	—	—	—	—
—	3.30	3.—	** 2.75	—	3.30	3.—	** 2.70	* 1.—
—	** 4.—	** 3.82	** 3.47	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	* 2.70	* 2.50	** 2.40	—
—	** 5.—	** 4.58	** 3.95	—	—	—	—	—
—	4.—	** 3.75	** 3.52	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	4.50	4.—	** 3.67	—	—	—	—	—
—	** 5.—	** 4.63	** 3.83	—	** 4.92	** 4.03	** 3.68	—
—	** 4.75	** 4.—	** 3.42	—	6.—	5.25	3.50	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—

ERBE E FRUTTA

(mercati giornalieri meno il lunedì)

Periodo di rilevazione
dal 2 all'8 novembre 1941-XI

	PRODUZIONE LAZIO				PRODUZIONE ALTRE REGIONI				Ragguaglio adottato dal Serv. Statistica del Gov. di Roma, per i mercati all'ingrosso delle erbe e frutta.
	Speciale	Massimo	Medio	Minimo	Speciale	Massimo	Medio	Minimo	
Agli freschi..... al mazzo	—	—	—	—	—	—	—	—	Kg 0.400
»..... al kg.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» secchi..... al cento	—	** 48.33	** 38	** 20.	—	** 53.33	** 37.67	** 20.83	» 4.—
»..... al kg.	—	—	—	—	—	** 7.50	** 6.58	** 5.67	—
Aranci di Calabria.....	—	—	—	—	—	4.34	3.54	3.—	—
» di Campania.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» ovali.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» Littoria.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» Sicilia.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» sanguigne Sicilia.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» tarocco.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ascarola..... al piede	—	* 0.62	* 0.52	* 0.42	—	—	—	—	» 0.350
Bietole..... al mazzo	—	** 1.04	** 0.90	** 0.64	—	—	—	—	» 0.700
Broccoletti.....	—	2.—	* 1.53	* 1.13	—	—	—	—	» 0.800
Broccoli grossi..... l'uno	—	—	—	—	—	—	—	—	» 2.200
» mezzani.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cappucina..... al piede	—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.250
Cardini..... al mazzo	—	* 4.70	** 3.86	* 2.50	—	—	—	—	» 4.—
Carote.....	—	3.—	1.75	1.52	—	—	—	—	» 3.—
Cavolfiori grossi..... l'uno	—	—	—	—	—	—	—	—	» 2.400
» mezzani.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» cappucci grossi.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» mezzani.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cicoria da cuocere..... al kg.	—	** 2.14	** 1.87	** 1.60	—	—	—	—	—
Cipolle.....	—	** 1.50	** 1.35	** 1.—	—	** 1.50	** 1.33	** 1.—	—
Cipolline.....	—	—	—	—	—	* 3.17	** 2.58	* 1.47	—
Fiori freschi.....	—	** 2.50	2.—	1.60	—	—	—	—	—
Finocchi..... l'uno	—	** 1.48	* 1.20	* 0.67	—	—	—	—	» 0.350
Indivia..... al piede	—	* 0.70	* 0.63	* 0.43	—	—	—	—	» 0.400
Lattuga.....	—	0.80	** 0.68	0.48	—	—	—	—	» 0.350
Limoni di Calabria..... al kg.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» di Campania.....	—	—	—	—	—	2.60	** 2.23	* 0.97	—
» di Littoria.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» di Sicilia.....	—	—	—	—	—	** 2.47	** 1.50	0.45	—
Melanzane..... l'una	—	0.36	* 0.25	* 0.16	—	0.35	0.26	0.17	» 0.200
Mele comuni..... al kg.	—	2.85	* 2.22	** 1.58	—	2.85	** 2.37	** 1.65	—
» limoncelle.....	—	—	—	—	—	3.20	* 2.88	** 2.26	—
» varie pregiate.....	—	** 3.65	** 3.13	* 2.14	—	** 3.65	** 3.20	** 2.32	—
» ranette.....	—	—	—	—	—	* 3.57	** 3.07	** 2.18	—
» annurche.....	—	—	—	—	—	** 3.65	** 2.89	** 2.50	—
Peperoni gialli e rossi..... l'uno	—	0.50	0.45	0.37	—	0.71	0.62	0.43	» 0.200
» verdi.....	—	0.30	** 0.23	** 0.16	—	0.35	** 0.26	** 0.17	—
Peperoncini dolci..... al kg.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» forti.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pere comuni.....	—	2.60	** 2.15	** 1.64	—	2.60	2.22	** 1.74	—
» varie pregiate.....	—	3.95	** 3.37	** 2.27	—	3.95	** 3.45	** 2.45	—
» william.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» passerassane.....	—	—	—	—	—	3.95	3.45	* 2.93	—
» spine.....	—	—	—	—	—	3.10	** 2.75	** 2.45	—
Pomodori freschi costati.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» verdoni.....	—	2.—	** 1.97	** 1.48	—	—	—	—	—
» S. Marzano.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» casalini.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» peruccia.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Rape..... al mazzo	—	** 3.—	** 2.25	* 1.08	—	—	—	—	» 3.—
Ravanelli.....	—	—	—	—	—	—	—	—	» 1.200
Sedani..... l'uno	—	** 1.47	** 1.05	** 0.61	—	—	—	—	» 0.200
Sorbe..... al kg.	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Spinaci..... al mazzo	—	2.50	* 2.24	2.—	—	—	—	—	» 1.—
Uva varia pregiata..... al Kg.	—	** 5.—	4.—	** 3.48	—	* 5.—	* 4.—	3.50	—
» buonvino.....	—	4.—	** 3.87	** 3.55	—	—	—	—	—
» moscato Terracina.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» fragola.....	—	—	—	—	—	** 2.98	** 2.75	** 2.50	—
» Italia.....	—	5.—	4.87	4.12	—	—	—	—	—
» comune.....	—	3.30	3.—	* 2.73	—	3.30	3.—	* 2.55	—
» moscato.....	—	—	—	—	—	—	—	—	—
» pizzutello.....	—	4.50	4.—	** 3.79	—	—	—	—	—
» regina.....	—	5.—	* 4.—	* 3.50	—	** 5.—	* 4.—	* 3.42	—
Zucchine..... l'una	—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.200

ERBE E FRUTTA

(mercati giornalieri meno il lunedì)

Periodo di rilevazione
dal 9 al 15 novembre 1941-II

	PRODUZIONE LAZIO				PRODUZIONE ALTRE REGIONI				Ragguaglio adottato dal Serv. Statistica del Gov. di Roma, per i mercati all'ingrosso delle erbe e frutta.
	Speciale	Massimo	Medio	Minimo	Speciale	Massimo	Medio	Minimo	
Agli freschi al mazzo	—	—	—	—	—	—	—	—	Kg. 0.400 » 4. —
» secchi al cento	—	** 50. —	** 40. —	20. —	—	* 52. —	** 41.33	** 24. —	
» al mazzo	—	—	—	—	—	—	—	—	
» al kg.	—	—	—	—	—	** 7.75	** 7.08	** 6. —	
Aranci di Calabria »	—	—	—	—	—	* 3.30	* 3.20	* 2.62	» 0.350 » 0.700 » 0.800 » 2.200
» di Campania »	—	—	—	—	—	—	—	—	
» di Littoria »	—	—	—	—	—	—	—	—	
» Sicilia »	—	—	—	—	—	—	—	—	
» ovali »	—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.250 » 4. — » 3. — » 2.400
Ascarola al piede	—	** 0.70	** 0.62	** 0.44	—	—	—	—	
Bietole al mazzo	—	** 0.99	** 0.97	** 0.88	—	—	—	—	
Broccoletti »	—	** 1.92	1.52	1.22	—	—	—	—	
Broccoli grossi l'uno	—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.350 » 2 » 0.400 » 0.350
» mezzani »	—	—	—	—	—	—	—	—	
Cappuocola al piede	—	1.27	1.12	0.80	—	—	—	—	
Cardini al mazzo	—	* 4. —	** 3.98	** 3.40	—	—	—	—	
Carote »	—	** 2.10	** 2. —	** 1.65	—	—	—	—	» 0.350 » 2 » 0.400 » 0.350
Cavolfiori grossi l'uno	—	—	—	—	—	3.70	3.50	2.92	
» mezzani »	—	—	—	—	—	—	—	—	
Cavoli cappucci grossi »	—	—	—	—	—	—	—	—	
» mezzani »	—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.350 » 2 » 0.400 » 0.350
Cicoria da cuocere al kg.	—	* 1.75	* 1.72	* 1.50	—	—	—	—	
Cipolle »	—	** 1.53	** 1.40	** 1.05	—	** 1.53	** 1.35	** 1.05	
Cipolline »	—	—	—	—	—	** 3.20	** 2.65	** 1.55	
Fiori freschi »	—	2.50	2. —	1.60	—	—	—	—	
Finocchi l'uno	—	1.48	** 1.22	* 0.53	—	—	—	—	» 0.350 » 2 » 0.400 » 0.350
Gobi »	—	1.40	1.30	0.95	—	—	—	—	
Indivia al piede	—	0.70	0.62	** 0.47	—	—	—	—	
Lattuga »	—	0.80	0.69	0.48	—	—	—	—	
Limoni di Calabria al kg.	—	—	—	—	—	2.57	2.07	1.07	» 0.350 » 2 » 0.400 » 0.350
» di Campania »	—	—	—	—	—	—	—	—	
» di Littoria »	—	—	—	—	—	—	1.52	—	
» Sicilia »	—	—	—	—	—	2.47	—	0.52	
Melanzane l'una	—	0.35	0.25	0.17	—	—	—	—	» 0.350 » 2 » 0.400 » 0.350
Mele comuni al kg.	—	2.85	** 2.40	** 1.68	—	2.85	** 2.40	** 1.75	
» annurche »	—	—	—	—	—	3.65	** 3.07	* 1.92	
» limoncelle »	—	—	—	—	—	3.20	2.87	* 1.82	
» ranette »	—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.350 » 2 » 0.400 » 0.350
» varie pregiate »	—	3.65	** 3.20	** 2.37	—	3.65	* 3.20	** 2.50	
Peperoni gialli e rossi l'uno	—	0.50	* 0.40	* 0.35	—	0.70	0.62	** 0.45	
» verdi »	—	0.30	** 0.25	0.17	—	0.35	0.25	** 0.18	
Peperoncini forti al kg.	—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.350 » 2 » 0.400 » 0.350
» dolci »	—	—	—	—	—	—	—	—	
Pere comuni »	—	2.60	** 2.23	** 1.80	—	2.60	** 2.25	** 1.86	
» varie pregiate »	—	3.95	** 3.45	** 2.50	—	3.95	3.45	** 3. —	
» William »	—	—	—	—	—	3.95	3.45	** 2.85	» 0.350 » 2 » 0.400 » 0.350
» passacrassane »	—	—	—	—	—	—	—	—	
» spadone »	—	—	—	—	—	—	—	—	
» spine »	—	—	—	—	—	3.10	2.75	** 2.50	
Pomodori casalini »	—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.350 » 2 » 0.400 » 0.350
» peruccia »	—	—	—	—	—	—	—	—	
» costati »	—	—	—	—	—	—	—	—	
» verdoni »	—	2. —	* 1.70	* 1.22	—	—	—	—	
» S. Marzano »	—	1.55	1.50	1. —	—	1.50	1.33	0.82	» 0.350 » 2 » 0.400 » 0.350
Rape al mazzo	—	3. —	* 2.12	* 1.40	—	—	—	—	
Ravanelli »	—	—	—	—	—	—	—	—	
Sedani l'uno	—	** 1.50	** 1.17	* 0.37	—	—	—	—	
Sorbe al kg.	—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.350 » 2 » 0.400 » 0.350
Spinaci al mazzo	—	2.50	** 2.32	2. —	—	—	—	—	
Uva comune al kg.	—	3.30	3. —	** 2.75	—	3.30	3. —	** 2.75	
» buonvino »	—	** 4.10	** 4.08	** 3.70	—	** 3.18	** 3. —	** 2.75	
» fragola »	—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.350 » 2 » 0.400 » 0.350
» Italia »	—	—	—	—	—	—	—	—	
» moscato »	—	—	—	—	—	—	—	—	
» Terracina »	—	—	—	—	—	—	—	—	
» pizzutello »	—	—	—	—	—	—	—	—	» 0.350 » 2 » 0.400 » 0.350
» regina »	—	5. —	** 4.20	** 3.83	—	5. —	** 4.10	** 3.68	
» varia pregiata »	—	5. —	** 4.25	** 3.53	—	5. —	** 4.20	** 3.68	
Zucchini l'una	—	—	—	—	—	—	—	—	

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E AGRICOLTURA
ROMA

LISTINO

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma
nel mese di Agosto 1949(I prezzi minimi e massimi riportati sono i risultati delle medie dei
prezzi minimi e massimi accertati nelle 5 settimane del mese)Nella prima parte sono riportati i prezzi di prodotti che figuravano nelle precedenti edizioni; nella seconda è
stata iniziata, con la prima settimana del gennaio 1948, una nuova serie relativa ai prezzi di prodotti che per
il passato non venivano rilevati.Tutti i prezzi vengono accertati dall'apposita Commissione; sono indicati al netto dell'I. G. E. e dell'eventuale
imposta di consumo; si riferiscono alla fase di scambio precisata a principio di ciascun gruppo di voci;
sono relativi a merci libere e vincolate. Per queste ultime sono segnalati anche i prezzi medi effettivi. Le
merci vincolate o comunque disciplinate sono contrassegnate con asterisco.

I prezzi si intendono per contrattazioni a pronti e per merce nuda, salvo diversa indicazione.

(1) I prezzi minimi e massimi di ciascun settimana di agosto 1949 (31 luglio - 3 settembre) sono
rilevabili presso l'Ufficio Statistica e Prezzi della Camera di Commercio.

Abbonamento annuale L. 3.500

Un numero separato L. 100

ALTRE PUBBLICAZIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO:

"ROMA ECONOMICA" (mensile): Un numero separato, L. 250 - Abbonamento annuo L. 2.000.
BOLETTINO DEI PROTESTI CAMBIARI, DEI FALLIMENTI E DEL MOVIMENTO DELLE DITTE (mensile);
Un numero separato, L. 1.000 - Abbonamento annuo, L. 10.000.Frutta fresca
(IN CAMPAGNA, FRANCO PRODUTTORE)

Albicocche al kg.	—	—
Ciliege comuni » »	—	—
» Ravenna » »	—	—
Cocomeri » »	8	12
Fichi » »	18	22
Fragole di Nemi » »	—	—
Fragoloni » »	—	—
Mele renette » »	—	—
Mele limoncelle » »	—	—
Meloni » »	13	17
Pesche » »	—	—
Pere » »	25	35
Susine Burnach » »	—	—
Susine Regina Claudia » »	—	—
Uva comune » »	47	53
Uva moscato di Terracina » »	—	—
Uva pizzutello » »	—	—
Uva regina » »	—	—

(FRANCO MERCATI GENERALI
DEL COMUNE DI ROMA)

Albicocche { extra al kg.	—	—
varie » »	—	—
varie di produz. locale » »	—	—

Nespolini » »	—	—	—
Peraglia estiva » »	—	—	—
Pere Crassane » »	—	—	—
» extra » »	—	—	—
» Bergamotto » »	—	—	—
» Spadone » »	47	25	63
» Cosce » »	68	32	101
» Cosce extra » »	100	88	115
» Spine » »	—	—	—
» William » »	97	67	118
Pesche Elbert » »	110	40	130
Pesche Biancone » »	55	20	70
Pesche Hale » »	71	20	110
Pugne » »	—	—	—
» comuni » »	—	—	—
Sorbe » »	—	—	—
Uva baresana » »	92	64	101
Uva panse » »	114	63	160
Uva moscato » »	104	58	170

Frutta secca

(FRANCO GROSSISTA)

Albicocche secche al q.le	75.000	80.000
Arachidi in guscio » »	18.000	22.000
» sgusciate » »	—	—
Castagne secche » »	9.500	11.000
» secche, Mondovi » »	10.000	12.000

08/49

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E AGRICOLTURA
ROMA

LISTINO

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma
nel mese di Settembre 1949(I prezzi minimi e massimi riportati sono i risultati delle medie dei
prezzi minimi e massimi accertati nelle 4 settimane del mese)Nella prima parte sono riportati i prezzi di prodotti che figuravano nelle precedenti edizioni; nella seconda è
stata iniziata, con la prima settimana del gennaio 1948, una nuova serie relativa ai prezzi di prodotti che per
il passato non venivano rilevati.Tutti i prezzi vengono accertati dall'apposita Commissione; sono indicati al netto dell'I. G. E. e dell'eventuale
imposta di consumo; si riferiscono alla fase di scambio precisata a principio di ciascun gruppo di voci;
sono relativi a merci libere e vincolate. Per queste ultime sono segnalati anche i prezzi medi effettivi. Le
merci vincolate o comunque disciplinate sono contrassegnate con asterisco.

I prezzi si intendono per contrattazioni e pronti e per merce nuda, salvo diversa indicazione.

(I) I prezzi minimi e massimi di ciascuna settimana di settembre 1949 (4 settembre - 2 ottobre) sono
rilevabili presso l'Ufficio Statistica e Prezzi della Camera di Commercio.

Abbonamento annuale L. 3.500

Un numero separato L. 100

ALTRE PUBBLICAZIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO:

« ROMA ECONOMICA » (mensile); Un numero separato, L. 250 - Abbonamento annuo L. 2.000.

BOLLETTINO DEI PROTESTI CAMBIARI, DEI FALLIMENTI E DEL MOVIMENTO DELLE DITTE (mensile);

Un numero separato, L. 1.000 - Abbonamento annuo, L. 10.000.

Frutta fresca				Frutta secca			
(IN CAMPAGNA, FRANCO PRODUTTORE)				(FRANCO GROSSISTA)			
Albicocche al kg.	—	—	—	Pere Crassane » »	75	46	95
Ciliege comuni » »	—	—	—	» Kaiser » »	100	90	110
» Ravenna » »	—	—	—	» » extra » »	62	39	90
Cocomeri » »	—	—	—	» Spadone » »	74	50	100
Fichi » »	—	—	—	» Cosce » »	80	75	110
Fragole di Nemi » »	—	—	—	» Cosce extra » »	—	—	—
Fragoloni » »	—	—	—	» Spine » »	81	46	110
Mele renette » »	—	—	—	» William » »	115	102	130
Mele limoncelle » »	—	—	—	» » extra » »	—	—	—
Meloni » »	—	—	—	Pesche Elbert » »	—	—	—
Pesche » »	—	—	—	Pesche Biancone » »	—	—	—
Pere » »	—	—	—	Pesche Haie » »	129	70	180
Susine Burnach » »	—	—	—	Prugne » »	—	—	—
Susine Regina Claudia » »	—	—	—	Sorbe » »	—	—	—
Uva comune » »	27	35	—	Uva comune » »	35	22	45
Uva moscato di Terracina » »	—	—	—	Uva barcsana » »	69	42	85
Uva pizzutello » »	40	70	—	Uva regina » »	72	53	90
Uva regina e Italia » »	40	60	—	Uva moscato » »	84	42	105
(FRANCO MERCATI GENERALI DEL COMUNE DI ROMA)							
Albicocche { extra al kg.	—	—	—	Albicocche secche al q.le	75.000	80.000	—
» varie » »	—	—	—	Arachidi in guscio » »	18.000	22.000	—
» varie di produz. locale » »	—	—	—	» sgusciate » »	—	—	—
				Castagne secche » »	9.500	11.000	—
				» secche, Mondovi » »	10.000	12.000	—

08/69

ANNO XLII

N. 40-41 (1)

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E AGRICOLTURA
ROMA

LISTINO

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma
nelle settimane: 2-8 e 9-15 ottobre 1949(I prezzi minimi e massimi riportati sono i risultati delle
medie dei prezzi minimi e massimi accertati nelle 2 settimane)

Nella prima parte sono riportati i prezzi di prodotti che figuravano nelle precedenti edizioni; nella seconda è stata iniziata, con la prima settimana del gennaio 1949, una nuova serie relativa ai prezzi di prodotti che per il passato non venivano rilevati.

Tutti i prezzi vengono accertati dall'apposita Commissione; sono indicati al netto dell'I. G. E. e dell'eventuale imposta di consumo; si riferiscono alla fase di scambio precisata a principio di ciascun gruppo di voci; sono relativi a merci libere e vincolate. Per queste ultime sono segnalati anche i prezzi medi effettivi. Le merci vincolate o comunque disciplinate sono contrassegnate con asterisco.

I prezzi si intendono per contrattazioni a pronti e per merce nuda, salvo diversa indicazione.

(1) I prezzi minimi e massimi di ciascuna settimana sono rilevabili presso l'Ufficio Statistica e Prezzi della Camera di Commercio.

Abbonamento annuale L. 3.500

Un numero separato L. 100

ALTRE PUBBLICAZIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO:

« ROMA ECONOMICA » (mensile): Un numero separato, L. 250 - Abbonamento annuo L. 2.000.

BOLETTINO DEI PROTESTI CAMBIARI, DEI FALLIMENTI E DEL MOVIMENTO DELLE DITTE (mensile): Un numero separato, L. 1.000 - Abbonamento annuo, L. 10.000.

Frutta fresca
(IN CAMPAGNA, FRANCO PRODUTTORE)

Albicocche al kg.	—	—
Ciliege comuni » »	—	—
» Ravenna » »	—	—
Cocomeri » »	—	—
Fichi » »	—	—
Fragole di Nemi » »	—	—
Fragoloni » »	—	—
Mele renette » »	—	—
Mele limoncelle » »	—	—
Meloni » »	—	—
Pesche » »	—	—
Pere » »	—	—
Susine Burnach » »	—	—
Susine Regina Claudia » »	—	—
Uva comune » »	25	35
Uva moscato di Terracina » »	—	—
Uva pizzutello » »	—	—
Uva regina e Italia » »	—	—

(FRANCO MERCATI GENERALI
DEL COMUNE DI ROMA)

Albicocche extra al kg.	—	—
» varie » »	—	—
» varie di produz. locale » »	—	—

Pere Crassane » »	—	—	—
» Kaiser » »	71	47	97
» extra » »	106	90	127
» Spadone » »	60	32	92
» extra » »	102	90	125
» Cosce extra » »	—	—	—
» Spine » »	—	—	—
» William » »	73	40	110
» extra » »	115	105	130
Pesche Elberta » »	—	—	—
Pesche Biancone » »	—	—	—
Pesche Hale » »	—	—	—
Prugne » »	—	—	—
Sorbe » »	—	—	—
Uva comune » »	43	22	53
Uva barezana » »	56	30	70
Uva regina » »	55	20	100
Uva moscato » »	122	70	165

Frutta secca

(FRANCO GROSSISTA)

Albicocche secche al q.le	75.000	80.000
Arachidi in guscio » »	18.000	22.000
» sgusciate » »	—	—
Castagne secche » »	9.500	11.000
» secche, Mondovì » »	10.000	12.000

2-8/9-15/10/1949

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E AGRICOLTURA
R O M A

LISTINO

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma
nelle settimane: 16-22 e 23-29 ottobre 1949(I prezzi minimi e massimi riportati sono i risultati delle
medie dei prezzi minimi e massimi accertati nelle 2 settimane)

Nella prima parte sono riportati i prezzi di prodotti che figuravano nelle precedenti edizioni; nella seconda è stata iniziata, con la prima settimana del gennaio 1948, una nuova serie relativa ai prezzi di prodotti che per il passato non venivano rilevati.

Tutti i prezzi vengono accertati dall'apposita Commissione; sono indicati al netto dell'I. G. E. e dell'eventuale imposta di consumo; si riferiscono alla fase di scambio precisata a principio di ciascun gruppo di voci; sono relativi a merci libere e vincolate. Per queste ultime sono segnalati anche i prezzi medi effettivi. Le merci vincolate o comunque disciplinate sono contrassegnate con asterisco.

I prezzi si intendono per contrattazioni a pronti e per merce nuda, salvo diversa indicazione.

(1) I prezzi minimi e massimi di ciascuna settimana sono rilevabili presso l'Ufficio Statistica e Prezzi della Camera di Commercio.

Abbonamento annuale L. 3.500

Un numero separato L. 100

ALTRE PUBBLICAZIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO:

« ROMA ECONOMICA » (mensile): Un numero separato, L. 250 - Abbonamento annuo L. 2.000.
BOLETTINO DEI PROTESTI CAMBIARI, DEI FALLIMENTI E DEL MOVIMENTO DELLE DITTE (mensile):
Un numero separato, L. 1.000 - Abbonamento annuo, L. 10.000.

Frutta fresca				Frutta secca			
(IN CAMPAGNA, FRANCO PRODUTTORE)				(FRANCO GROSSISTA)			
Albicocche	al kg.	—	—	Pera Crassane	—	—	—
Ciliege comuni	» »	—	—	» Kaiser	71	55	110
» Ravenna	» »	—	—	» » extra	120	110	135
Cocomeri	» »	—	—	» Spadone	62	55	92
Fichi	» »	—	—	» » extra	103	90	130
Fragole di Nemi	» »	—	—	» Spine	49	35	65
Fragoloni	» »	—	—	» » extra	71	60	87
Mele renette	» »	—	—	» William	83	50	115
Mele limoncelle	» »	—	—	» » extra	120	110	140
Meloni	» »	—	—	Pesche Elber	—	—	—
Pesche	» »	—	—	Pesche Biancone	—	—	—
Pere	» »	—	—	Pesche Hale	—	—	—
Susine Burnach	» »	—	—	Prugne	—	—	—
Susine Regina Claudia	» »	—	—	Sorbe	—	—	—
Uva comune	» »	30	40	Uva comune	46	32	62
Uva moscato di Terracina	» »	—	—	Uva batesana	—	—	—
Uva pizzutello	» »	—	—	Uva regina	65	40	100
Uva regina e Italia	» »	—	—	Bonvino	75	47	125
(FRANCO MERCATI GENERALI DEL COMUNE DI ROMA)							
Albicocche extra	al kg.	—	—	Albicocche secche	al q.le	75.000	80.000
» varie	» »	—	—	Arachidi in guscio	» »	18.000	22.000
» varie di produz. locale	» »	—	—	» sgusciate	» »	—	—
				Castagne secche	» »	9.500	11.000
				» secche, Mondovi	» »	10.000	12.000

16-22 / 23-29 / 10 / 1949

ANNO CXLII

N. 44-45 (II)

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E AGRICOLTURA
R O M A

LISTINO

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma
nelle settimane: 30 ott. - 5 nov. e 6-12 nov. 1949(I prezzi minimi e massimi riportati sono i risultati delle
medie dei prezzi minimi e massimi accertati nelle 2 settimane)Nella prima parte sono riportati i prezzi di prodotti che figuravano nelle precedenti edizioni; nella seconda è
stata iniziata, con la prima settimana del gennaio 1948, una nuova serie relativa ai prezzi di prodotti che per
il passato non venivano rilevati.Tutti i prezzi vengono accertati dall'apposita Commissione; sono indicati al netto dell'I. G. E. e dell'eventuale
imposta di consumo; si riferiscono alla fase di scambio precisata a principio di ciascun gruppo di voci;
sono relativi a merci libere e vincolate. Per queste ultime sono segnalati anche i prezzi medi effettivi. Le
merci vincolate o comunque disciplinate sono contrassegnate con asterisco.

I prezzi si intendono per contrattazioni a pronti e per merce nuda, salvo diversa indicazione.

(1) I prezzi minimi e massimi di ciascuna settimana sono rilevabili presso l'Ufficio Statistica e Prezzi
della Camera di Commercio.

Abbonamento annuale L. 3.500

Un numero separato L. 100

ALTRE PUBBLICAZIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO:

« ROMA ECONOMICA » (mensile); Un numero separato, L. 250 - Abbonamento annuo L. 2.000.

BOLLETTINO DEI PROTESTI CAMBIARI, DEI FALLIMENTI E DEL MOVIMENTO DELLE DITTE (mensile);
Un numero separato, L. 1.000 - Abbonamento annuo, L. 10.000.

Frutta fresca

(IN CAMPAGNA, FRANCO PRODUTTORE)

Albicocche	al kg.	—	—	—
Ciliege comuni	» »	—	—	—
» Ravenna	» »	—	—	—
Cocomeri	» »	—	—	—
Fichi	» »	—	—	—
Fragole di Nemi	» »	—	—	—
Fragoloni	» »	—	—	—
Mele renette	» »	—	—	—
Mele limoncelle	» »	—	—	—
Meloni	» »	—	—	—
Pesche	» »	—	—	—
Pere	» »	—	—	—
Susine Burnach	» »	—	—	—
Susine Regina Claudia	» »	—	—	—
Uva comune	» »	—	—	—
Uva moscato di Terracina	» »	—	—	—
Uva pizzutello	» »	—	—	—
Uva regina e Italia	» »	—	—	—

(FRANCO MERCATI GENERALI
DEL COMUNE DI ROMA)

Albicocche	extra	al kg.	—	—	—
	varie	» »	—	—	—
	varie di produz.	» »	—	—	—
	locale	» »	—	—	—

» » extra	130	120	140
» Kaiser	95	80	125
» » extra	130	117	145
» Spadone	66	45	92
» » extra	107	90	130
» Buona Luigia	73	50	80
» » extra	97	80	110
» Curato	45	30	55
» » extra	55	50	70
Pesche Elbert	—	—	—
Pesche Biancone	—	—	—
Pesche Hale	—	—	—
Prugne	—	—	—
Sorbe	—	—	—
Uva comune	50	35	70
Bonvino	110	65	150
Uva regina	—	—	—
Uva moscato	—	—	—

Frutta secca

(FRANCO GROSSISTA)

Albicocche secche	al q.le	75.000	80.000
Arachidi in guscio	» »	18.000	22.000
» sgusciate	» »	—	—
Castagne secche	» »	9.500	11.000
» secche, Mondovì	» »	10.000	12.000

30.10-5.11/6-12.11/1949

7

150 cl

N. 33

Ufficio Provinciale di Statistica

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 25 al 31 Agosto 1957

Nella prima parte sono riportati i prezzi di prodotti che figuravano nelle precedenti edizioni; nella seconda è stata iniziata, con la prima settimana del gennaio 1948, una nuova serie relativa ai prezzi di prodotti che per il passato non venivano rilevati.

Tutti i prezzi vengono accerati dall'apposita Commissione; sono indicati al netto dell'I. G. E. e dell'eventuale imposta di consumo, ad eccezione di quelli per cui esiste specifica nota in calce; si riferiscono alla fase di scambio preclata a principio di ciascun gruppo di voci; sono relativi a merci libere e vincolate. Per queste ultime sono segnalati anche i prezzi medi effettivi. Le merci vincolate o comunque disciplinate sono contrassegnate con asterisco.

I prezzi si intendono per contrattazioni a pronti e per merce nuda, salvo diversa indicazione

Abbonamento semestrale L. 1.800 oltre I.G.E. 1% + L.IV taxa abbonamento Un numero separato L. 100
annuale L. 3.500 oltre I.G.E. 2%

ALTRE PUBBLICAZIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO:

"ROMA ECONOMICA", (mensile):
Un numero separato L. 350 oltre I.O.E. 2%.

	Abbonamento semestrale	L. 1.000	oltre I.O.E. 2% + I. 18 tasse abbonamenti
	annuo	L. 3.600	" " " " "

7

Spedizione in abbonamento postale gruppo IV

L. 1100 CL

N. 36

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E AGRICOLTURA
R O M A

Ufficio Provinciale di Statistica

LISTINO SETTIMANALE

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 1 al 7 Settembre 1957

Nella prima parte sono riportati i prezzi di prodotti che figuravano nelle precedenti edizioni; nella seconda è stata iniziata, con la prima settimana del gennaio 1948, una nuova serie relativa ai prezzi di prodotti che per il passato non venivano rilevati.

Tutti i prezzi vengono accertati dall'apposita Commissione; sono indicati al netto dell'I. G. E. e dell'eventuale imposta di consumo, ad eccezione di quelli per cui esiste specifica nota in calce; si riferiscono alla fase di scambio precisata a principio di ciascun gruppo di voci; sono relativi a merci libere e vincolate. Per queste ultime sono segnalati anche i prezzi medi effettivi. Le merci vincolate o comunque disciplinate sono contrassegnate con asterisco.

I prezzi si intendono per contrattazioni a pronti e per merce nuda, salvo diversa indicazione

Abbonamento semestrale L. 1.800 oltre I.G.E. 2% + L. 18 taxa abbonamento Un numero separato L. 100
annuale L. 3.600 oltre I.G.E. 2%

ALTRE PUBBLICAZIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO:

"ROMA ECONOMICA" (mensile): Abbonamento semestrale L. 1.900 oltre I.G.E. 2% + L. 18 taxa abbonamento
Un numero separato L. 350 oltre I.G.E. 2% annuo L. 3.600

Frutta fresca					
(IN CAMPAGNA, FRANCO PRODUTTORE)					
Albicocche	al kg.	—	Coscie	—	—
Castagne comuni	—	—	Abate Fetei	—	—
» marroni	—	—	» extra	—	—
Ciliege comuni	—	—	Kaiser	—	—
» Ravenna	—	—	» extra	—	—
Cocomeri mezzani	—	—	Curato	—	—
Fichi	45 55	—	» extra	—	—
Fragole di Nemi	—	—	Spiina	—	—
Fragoloni	—	—	» William	132 100 170	—
Mele limoncelle	—	—	Pesche reginelle	—	—
Meloni	—	—	» amsden	—	—
Noci, zona Prenestina	—	—	» Hale	105 80 150	—
Pesche biancone	—	—	» extra	152 110 200	—
» giallone	—	—	Trionfo	—	—
» reginelle	100 110	—	» extra	—	—
» trionfo	—	—	Susine burbank	—	—
Pere comuni	60 70	—	» gocce d'oro	—	—
» spadoncine	—	—	Uva comune bianca	—	—
Susine comuni	—	—	» bonvino	100 75 140	—
Uva comune	60 70	—	» regina dei vigneti	80 70 100	—
Uva Moscato di Terracina	140 150	—	» moscato	140 100 180	—
Uva pizzutello	140 150	—	» » qual. sup.	—	—
Uva regina	100 110	—	» baresana	—	—
Uva Italia	120 130	—	» pansè	100 80 120	—
(FRANCO MERCATI GENERALI DEL COMUNE DI ROMA) (1)			Frutta secca		
Albicocche comuni	al kg.	—	(FRANCO GROSSISTA)		
» extra	—	—	Albicocche secche	al q.le	90.000 100.000
			Arachidi in guscio	» »	18.000 19.000
			» sgusciate	» »	22.000 23.000
			Castagne secche	» »	10.000 10.000
			» secche Mondovi	» »	11.000 12.000

(1) Da grossista a dettagliante. Prezzi comprensivi del diritto di mercato per l'1,50%.

01 - 29 - 03 - 1957

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E AGRICOLTURA
ROMA

Ufficio Provinciale di Statistica

LISTINO SETTIMANALE

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dall' 8 al 14 Settembre 1957

Nella prima parte sono riportati i prezzi di prodotti che figuravano nelle precedenti edizioni; nella seconda è stata iniziata, con la prima settimana del gennaio 1949, una nuova serie relativa ai prezzi di prodotti che per il passato non venivano rilevati.

Tutti i prezzi vengono accertati dall'apposita Commissione; sono indicati al netto dell'I. O. E. e dell'eventuale imposta di consumo, ad eccezione di quelli per cui esiste specifica nota in talor; si riferiscono alla fase di scambio praticata a principio di ciascun gruppo di voci; sono relativi a mercati liberi e vincolati. Per queste ultime sono segnalati anche i prezzi medi effettivi. Le merci vincolate o comunque disciplinate sono contrassegnate con asterisco.

I prezzi si intendono per contrattazioni a pronti e per marca nuda, salvo diversa indicazione.

Abbonamento semestrale L. 1.800 (di cui L. 1.700 + L. 100 di bolli) Un numero separato L. 100.
annuale L. 3.500 (di cui L. 3.400 + L. 100 di bolli) oltre I.O.E. 2%

ALTRE PUBBLICAZIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO:

"Rivista economica" (mensile): Abbonamento semestrale L. 1.900 (di cui L. 1.700 + L. 200 di bolli)
Un numero separato L. 350 oltre I.O.E. 2% annuo L. 3.600

Frutta fresca (IN CAMPAIGNA, FRANCO PRODUTTORE)			
Albicocche	al kg.	—	—
Castagne comuni	"	—	—
» spaccate	"	—	—
Ciliege comuni	"	—	—
» Ravenna	"	—	—
Cocomeri mezzani	"	—	—
Fichi	"	40	45
Fragole di Nemi	"	—	—
Fragole	"	—	—
Mela limoncello	"	—	—
Meloni	"	—	—
Noci, zona Prementina	"	—	—
Pesche bianche	"	—	—
» gialle	"	—	—
» reginelle	"	—	—
» trionfo	"	—	—
Pere comuni	"	80	90
» spaccate	"	—	—
Suole comuni	"	—	—
» spaccate	"	55	65
Uva comune	"	90	100
Uva Moscato di Terracina	"	90	100
Uva pizzutello	"	75	85
Uva regina	"	75	85
Uva Italia	"	110	120

(FRANCO MERCATI GENERALI
DEL COMUNE DI ROMA) (1)

Albicocche comuni	al kg.	—	—
» extra	"	—	—

(1) Da gennaio a settembre. Prezzi comprensivi del diritto di mercato per l'1,20%.

Abate Fetal	"	—	—	—
» extra	"	—	—	—
Kaiser	"	—	—	—
» extra	"	—	—	—
Curato	"	—	—	—
» extra	"	—	—	—
Spina	"	155	120	180
» William	"	—	—	—
Pesche reginelle	"	—	—	—
» amadei	"	160	120	190
» Hale	"	—	—	—
» extra	"	—	—	—
Trionfo	"	—	—	—
» extra	"	—	—	—
Suole burbank	"	—	—	—
» gocce d'oro	"	—	—	—
Uva comune bianca	"	—	—	—
» bonyino	"	100	80	115
» regina dei vigneti	"	75	65	90
» moscato	"	150	115	180
» qual. sup.	"	110	80	130
» bareana	"	150	100	200
» panse	"	—	—	—

Frutta secca
(FRANCO GROSSISTA)

Albicocche secche	al kg.	90.000	100.000
Arachidi in guscio	"	18.000	19.000
» sgusciate	"	22.000	23.000
Castagne secche	"	10.000	10.000
» sacche Mondori	"	11.000	12.000

08-14.09/57

Spettatore in abbonamento postale gruppo IV

N. 38

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E-AGRICOLTURA
ROMA

Ufficio Provinciale di Statistica

LISTINO SETTIMANALE

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 15 al 21 Settembre 1957

Nella prima parte sono riportati i prezzi di prodotti che figuravano nelle precedenti edizioni; nella seconda è stata inclusa, con la prima settimana del gennaio 1949, una nuova serie relativa ai prezzi di prodotti che per il passato non venivano rilevati.

Tutti i prezzi vengono accertati dall'apposita Commissione; sono indicati al netto dell'I. G. E. e dell'eventuale imposta di consumo, ad eccezione di quelli per cui esiste specifica nota in calce; si riferiscono alla base di scambio precisata a principio di ciascun gruppo di voci; sono relativi a merci libere e vincolate. Per queste ultime sono segnalati anche i prezzi medi effettivi. Le merci vincolate o comunque disciplinate sono contrassegnate con asterisco.

I prezzi si intendono per contrattazioni a pronti e per merce nuda, salvo diversa indicazione.

Abbonamento semestrale L. 1.800 (iva ILL. 1% + L. II taxa abbonamento) Un numero separato L. 100
annuale L. 3.500 (oltre I.O.E. 2%) oltre I.O.E. 2%

ALTRE PUBBLICAZIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO:

"ROMA ECONOMICA" (mensile): Abbonamento semestrale L. 1.900 (iva ILL. 1% + L. II taxa abbonamento)
Un numero separato L. 350 (oltre I.O.E. 2%) annuo L. 3.600 (oltre I.O.E. 2%)

Frutta fresca
IN CAMPAGNA, FRANCO PRODUTTORE

Albicocche	al kg.	—	—
Castagne comuni	"	—	—
» marroni	"	—	—
Ciliege comuni	"	—	—
» Ravenna	"	—	—
Cocomeri mezzani	"	40	45
Fichi	"	—	—
Fragole di Nemi	"	—	—
Fragole	"	—	—
Mele limoncelle	"	—	—
Meloni	"	—	—
Noi, zona Prenestina	"	—	—
Pesche bianche	"	—	—
» gialle	"	—	—
» reginelle	"	—	—
» trionfo	"	60	70
Pere comuni	"	—	—
» spadocine	"	—	—
Susine comuni	"	55	65
Uva comune	"	100	120
Uva Moscato di Terracina	"	90	120
Uva pizzutello	"	75	85
Uva regina	"	110	120
Uva Italia	"	—	—

(FRANCO MERCATI GENERALI
DEL COMUNE DI ROMA) (1)

Albicocche comuni	al kg.	—	—
» extra	"	—	—

(1) Da gennaio a settembre. Prezzi comprensivi del diritto di mercato per l'1,50%.

» Abate Fetal	195	150	220
» extra	—	—	—
» Kaiser	200	120	230
» extra	—	—	—
» Curcio	—	—	—
» extra	—	—	—
» Spina	155	120	180
» William	—	—	—
Pesche reginelle	—	—	—
» amadea	160	120	180
» Hale	—	—	—
» extra	—	—	—
» Trionfo	—	—	—
» extra	—	—	—
Susine burbank	—	—	—
» gocce d'oro	—	—	—
Uva comune bianca	—	—	—
» bonvino	90	80	110
» regina	70	65	90
» moscato	145	120	180
» qual. sup.	100	80	120
» baresana	120	85	160
» panet	—	—	—

Frutta secca
(FRANCO GROSSISTA)

Albicocche secche	al q.le	90.000	100.000
Arachidi in guscio	"	18.000	19.000
» sguacciate	"	22.000	23.000
Castagne secche	"	10.000	10.000
» secche Mondovì	"	11.000	12.000

15-21.09.1957

7

N. 39

Ufficio Provinciale di Statistica

Settimana dal 22 al 28 Settembre 1957

Abbonamento semestrale L. 1.900 oltre I.C.E. 2% + L. 10 tassa abbonamento
• annuo L. 3.600

(1) Da grossista a dettagliante. Prezzi comprensivi del diritto di mercato per l'1,50%.

Spedizione in abbonamento postale gruppo IV

ANNO CL N. 40

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E AGRICOLTURA
R O M A

Ufficio Provinciale di Statistica

LISTINO SETTIMANALE

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 29 Settembre al 5 Ottobre 1957

Nella prima parte sono riportati i prezzi di prodotti che figuravano nelle precedenti edizioni; nella seconda è stata iniziata, con la prima settimana del gennaio 1948, una nuova serie relativa ai prezzi di prodotti che per il passato non venivano rilevati.

Tutti i prezzi vengono accertati dall'apposita Commissione; sono indicati al netto dell'I. O. E. e dell'eventuale imposta di consumo, ad eccezione di quelli per cui esiste specifica nota in calce; si riferiscono alla fase di scambio precisata a principio di ciascun gruppo di voci; sono relativi a merci libere e vincolate. Per queste ultime sono segnalati anche i prezzi medi effettivi. Le merci vincolate o comunque disciplinate sono contrassegnate con asterisco.

I prezzi si intendono per contrattazioni a pronti e per merce nuda, salvo diversa indicazione.

Abbonamento semestrale L. 1.800 oltre I.L.E. 2% + L. 10 taxa abbonando	Un numero separato L. 100
annuale L. 3.500	oltre I.O.E. 2%

ALTRE PUBBLICAZIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO:

"ROMA ECONOMICA" (mensile): Un numero separato L. 350 oltre I.O.E. 2%	Abbonamento semestrale L. 1.000 oltre I.L.E. 2% + L. 10 taxa abbonando annuo L. 3.600
--	--

Frutta fresca					
IN CAMPAGNA, FRANCO PRODUTTORE					
Albicocche	al kg.	—	Abate Petel	180	120 200
Castagne comuni	»	—	» extra	221	190 250
» marroni	»	—	Kaiser	»	»
Ciliege comuni	»	—	» extra	»	»
» Ravenna	»	—	Curato	»	»
Cocomeri mezzani	»	—	» extra	»	»
Fichi	50 60	—	Spina	150	120 180
Fragole di Nemi	»	—	» William	»	»
Fragoloni	»	—	Pesche reginelle	»	»
Mele limoncelle	»	—	» amsden	»	»
Meloni	»	—	» Hale	»	»
Noci, zona Prenestina	»	—	» extra	»	»
Pesche biancone	»	—	» Trionfo	»	»
» giallone	»	—	» extra	»	»
» reginelle	»	—	Susine burbank	»	»
» trionfo	»	—	» gocce d'oro	»	»
Pere comuni	»	—	Uva comune bianca	»	»
» spadoncine	»	—	» bonvino	105	94 117
Susine comuni	»	—	» regina	168	120 220
Uva comune	50 55	—	» qual. sup.	112	100 140
Uva Moscato di Terracina	»	—	» baresana	153	100 190
Uva pizzutello	110 120	»	» Italia 1° qual.	»	»
Uva regina	»	—	» 2. »	»	»
Uva Italia	»	—			
(FRANCO MERCATI GENERALI DEL COMUNE DI ROMA) (1)			Frutta secca (FRANCO GROSSISTA)		
Albicocche comuni	al kg.	—	Albicocche secche	al q.le	90.000 100.000
» extra	»	—	Arachidi in guscio	»	18.000 19.000
			» sgusciate	»	22.000 23.000
			Castagne secche	»	10.000 10.000
			» secche Mondovi	»	11.000 12.000

(1) Da grossista a dettagliante. Prezzi comprensivi del diritto di mercato per l'1,50%.

29-05/10/1957

ANNO CL

49

ROMA

Ufficio Provinciale di Statistica

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 6 al 12 Ottobre 1957

Nella prima parte sono riportati i prezzi di prodotti che figuravano nelle precedenti edizioni; nella seconda è stata iniziata, con la prima settimana del gennaio 1948, una nuova serie relativa ai prezzi di prodotti che per il passato non venivano rilevati.

Tutti i prezzi vengono accertati dall'apposita Commissione; sono indicati al netto dell'I. Q. E. e dell'eventuale imposta di consumo, ad eccezione di quelli per cui esiste specifica nota in calce; si riferiscono alla fase di scambio precisata a principio di ciascun gruppo di voci; sono relativi a merci libere e vincolate. Per queste ultime sono segnalati anche i prezzi medi effettivi. Le merci vincolate o comunque disciplinate sono contrassegnate con asterisco.

I prezzi si intendono per contrattazioni a pronti e per merce nuda, salvo diversa indicazione

Abbonamento semestrale L. 1.800 oltre I.G.E. 2% + L. 10 tassa abbonamento
annuale L. 3.500 Un numero separato L. 100 oltre I.G.E. 2%

ALTRE PUBBLICAZIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO:

¹¹ ROMA ECONOMICA - (mensile):

Abbonamento semestrale L. 1.900 oltre I&E 7% + L. 18 taxa abbonamento

Un numero separato L. 350 oltre I.O.E. 2%.

• annuo L. 3.600

Frutta fresca				Frutta secca			
IN CAMPAGNA, FRANCO PRODUTTORE)				(FRANCO GROSSISTA)			
Albicocche	al kg.	—	—	Albicocche secche	al q.le	90.000	100.000
Castagne comuni	—	—	—	Arachidi in guscio	» »	18.000	19.000
» marroni	» »	—	—	» sgusciate	» »	22.000	23.000
Ciliege comuni	» »	—	—	Castagne secche	» »	10.000	10.000
» Ravenna	» »	—	—	» secche Mondovì	» »	11.000	12.000
Cocomeri mezzani	» »	—	—				
Fichi	» »	45	55				
Fragole di Nemi	» »	—	—				
Fragoloni	» »	—	—				
Mele limoncelle	» »	—	—				
Meloni	» »	—	—				
Noci, zona Prenestina	» »	—	—				
Pesche biancone	» »	—	—				
» giallone	al kg.	—	—				
» reginelle	» »	—	—				
» trionfo	» »	—	—				
Pere comuni	» »	—	—				
» spadoncine	» »	—	—				
Susine comuni	» »	—	—				
Uva comune	» »	70	80				
Uva Moscato di Terracina	» »	—	—				
Uva pizzutello	» »	130	140				
Uva regina	» »	—	—				
Uva Italia	» »	130	140				

(1) Da grossista a dettagliante. Prezzi comprensivi del diritto di mercato per l'1,50%.

06-12/10/57

7

LAND CL

N 43

Ufficio Provinciale di Statistica

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 13 al 19 Ottobre 1957

Nella prima parte sono riportati i prezzi di prodotti che figuravano nelle precedenti edizioni; nella seconda è stata iniziata, con la prima settimana del gennaio 1948, una nuova serie relativa ai prezzi di prodotti che per il passato non venivano rilevati.

Tutti i prezzi vengono accertati dall'apposita Commissione; sono indicati al netto dell'I. G. E. e dell'eventuale imposta di consumo, ad eccezione di quelli per cui esiste specifica nota in calce; si riferiscono alla fase di scambio precisata a principio di ciascun gruppo di voci; sono relativi a merci libere e vincolate. Per queste ultime sono segnalati anche i prezzi medi effettivi. Le merci vincolate o comunque disciplinate sono contrassegnate con asterisco.

I prezzi si intendono per contrattazioni a pronti e per merce nuda, salvo diversa indicazione

Abbonamento semestrale L. 1.800	oltre I.G.E. 2% + L. 10 taxa abbonamento	Un numero separato L. 100
annuale L. 3.500		oltre I.G.E. 2%

ALTRE PUBBLICAZIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO:

Abbonamento semestrale L. 1.900 oltre I.E.E. 2%, + L. 10 senza abbonamento
 " " annuo L. 3.600 " " " " " " " " " " " "

Frutta fresca
IN CAMPAGNA, FRANCO PRODUTTORE)

Albicocche	al kg.
Castagne comuni	» »
» marroni	» »
Ciliege comuni	» »
» Ravenna	» »
Cocomeri mezzani	» »
Fichi	» »
Fragole di Nemi	» »
Fragoloni	» »
Mele limoncelle	» »
Meloni	» »
Noci, zona Prenestina	» »
Pesche biancone	» »
» giallone	» »
» reginelle	» »
» trionfo	» »
Pere comuni	» »
» spadoncine	» »
Susine comuni	» »
Uva comune	» »
Uva Moscato di Terracina	» »
Uva pizutello	» »
Uva regina	» »
Uva Italia	» »

(FRANCO MERCATI GENERALI
DEL COMUNE DI ROMA) (1)

Albicocche comuni . . .	al kg.	
» extra . . . » »		—

(1) Da grossista a dettagliante. Prezzi comprensivi del diritto di mercato per l'1,50%.

» Coscie	—	—	—
» Abate Fétel	{	185	170
» extra		—	210
» Kaiser	{	223	170
» extra		—	270
» Curato	{	108	90
» extra		—	120
» Spina	{	125	85
» William		187	150
Pesche reginelle	—	—	—
» amsden	—	—	—
» Hale	—	—	—
» extra	—	—	—
» Trionfo	—	—	—
» extra	—	—	—
Susine burbank	—	—	—
» goccie d'oro	—	—	—
Uva comune bianca	70	50	80
» bonvino	81	50	120
» regina	95	75	115
» moscato	{	—	—
» qual. sup.		—	—
» baresana	{	100	85
» Italia 1 ^a qual.		160	120
» 2	—	—	200

Frutta secca
(FRANCO GROSSISTA)

FRUGI E CEREALI		1990	1991
Albicocche secche	al q.le	90.000	100.000
Arachidi in guscio	» »	18.000	19.000
» sgusciate	» »	22.000	23.000
Castagne secche	» »	10.000	10.000
» secche Mondovì	» »	11.000	12.000

13-18/10/1957

Spedizione in abbonamento postale gruppo IV

ANNO CLVI

N. 37

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E AGRICOLTURA
ROMA

Ufficio Provinciale di Statistica

LISTINO SETTIMANALE

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 9 al 15 settembre 1963

I prezzi riportati dal presente listino, salvo diversa indicazione, devono intendersi riferiti a transazioni con pagamento a pronti, merce nuda; I.O.E. ed eventuale imposta di consumo, escluse.

Abbonamento semestrale L. 1.800	oltre L. 1% + I. II sem. abbonando	Un numero separato L. 100
annuale L. 3.500	oltre L. 1% + I. II sem. abbonando	oltre I.O.E. 2%

ALTRE PUBBLICAZIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO

"ROMA ECONOMICA" (mensile):	Abbonamento semestrale L. 1.000	oltre L. 1% + I. II sem. abbonando
Un numero separato L. 350	oltre I.O.E. 2%	annuo L. 3.000

Frutta fresca

(in campagna, franco produttore)

	minimo	massimo
Albicocche al kg.	—	—
Castagne comuni » »	—	—
» marroni » »	—	—
Ciliege zona Palestrina, tipo Ravenna » »	—	—
» comuni » »	—	—
Fichi » »	60	70
Fragole di Nemi » »	—	—
Fragoloni » »	—	—
Cocomeri » »	(2) 8	(2) 10
Meloni » »	—	—
Noci, zona Prenestina » »	—	—
Pesche biancone » »	—	—
» giallone » »	—	—
» reginelle » »	—	—
» trionfo » »	—	—
Pere comuni » »	—	—
» spaduncine » »	—	—
Susine comuni » »	—	—
Uva comune » »	—	—
Uva Moscato Terracina » »	110	120
Uva pizzutello » »	110	120
Uva regina » »	70	80
Uva Italia » »	90	100

Quotazioni praticate ai Mercati Generali del Comune di Roma

(Le quotazioni, segnalate dall' XI Rip. Annona e Mercati, hanno valore puramente indicativo)

	prevalevole	minimo	massimo
Pesche gialle Hale 1° q.tà al kg.	130	100	140
» » » mercantili » »	70	60	80
» » » Romagus 1° q.tà » »	—	—	—
» » » » merc. » »	—	—	—
* Pesche Pieri 81 1° q.tà T.M. » »	—	—	—
» » » mercantili TM » »	—	—	—
» Campania 1° q.tà TM » »	—	—	—
» Gialle Reginella » »	—	—	—
» Fior di Maggio TM » »	—	—	—
* Prugne Burmak 1° q.tà » »	—	—	—
» » gocciola d'oro 1° q.tà » »	—	—	—
» » » mercantili » »	—	—	—
» Italia 1° q.tà » »	—	—	—
Uva Italia 1° q.tà T.M. » »	172	140	220
» » » merc. T.M. » »	123	80	140
» » » » » T.M. » »	93	70	110
» » » Cardinale 1° q.tà TM » »	—	—	—
» » » » » merc. T.M. » »	—	—	—
» » » Panse TM (Puglie) » »	—	—	—
» » » » » Terracina TM » »	—	—	—
» » » Reg. di Bari 1° q.tà TM » »	—	—	—
» » » Pizzutello Tivoli » »	156	100	200
» » » Primus (Puglie) 1° q.ta » »	—	—	—
» » » » » mercantile » »	—	—	—
» » » Moscato T.cina TM » »	121	80	150
» » » » » merc. TM » »	—	—	—
» » » Regina Vigneti T.M. » »	76	60	90
» » » Pergolone Ortona » »	80	70	90

END CLVI

H. 30

Ufficio Provinciale di Statistica

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 16 al 22 settembre 1963

I prezzi riportati dal presente listino, salvo diversa indicazione, devono intendersi riferiti a transazioni con pagamento a pronti: merce nuda; I. O. E. ed eventuale imposta di consumo, escluse.

Abbonamento semestrale L. 1.800 oltre I.I.E. 1% + L.W. tutto abbonamento Un numero separato L. 100
annuale L. 3.500 oltre I.O.E. 2%

ALTRE PUBBLICAZIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO

¹¹ "ROMA ECONOMICA" (mensile): Abbonamento semestrale L. 1.900 oltre I.C.E. 2% + L. 11 lire di bolli
Un numero separato L. 350 oltre I.C.E. 2% " annuo L. 3.600 " " " " " " " " " " " "

46

Quotazioni praticate ai Mercati Generali del Comune di Roma

(Le quotazioni, segnalate dall' XI Rip. Annona e Mercati, hanno valore puramente indicativo)

	prevalente	minimo	massimo
Pesche gialle Hale 1° q.tà al kg.	130	100	140
» » » mercantili » »	70	50	80
» » » Romagna 1° q.tà » »	—	—	—
» » » » merc. » »	—	—	—
*Pesche Pleri 81 1° q.tà T.M. » »	—	—	—
» » » mercantili TM » »	—	—	—
» » Campania 1° q.tà TM » »	—	—	—
» » Gialle Regiella » » » »	—	—	—
* » » Fior di Maggio TM » » » »	—	—	—
Prugne Burmak 1° q.tà » » » »	—	—	—
* » » goccia d'oro 1° q.tà » » » »	—	—	—
» » » » mercantili » » » »	—	—	—
» » Italia 1° q.tà » » » »	—	—	—
Uva Italia 1° q.tà T.M. » » » »	—	—	—
* » » » merc. T.M. » » » »	101	70	130
» » » batesana T.M. » » » »	109	90	120
* » » Cardinale 1° q.tà TM » » » »	—	—	—
* » » » merc. T.M. » » » »	—	—	—
» » » Panse TM (Puglie) » » » »	—	—	—
» » » Terracina TM » » » »	—	—	—
» » » Reg. di Bari 1° q.tà TM » » » »	—	—	—
* » » Pizzutello Tivoli TM » » » »	135	70	180
» » » Primus (Puglie) 1° q.ta » » » »	—	—	—
» » » » mercantile » » » »	—	—	—
» » » Moscato T.cina TM 1.ta » » » »	138	90	150
* » » » merc. TM » » » »	80	60	90
* » » Regina Vigneti T.M. » » » »	78	60	90
» » » Pergolone Ortona TM » » » »	80	70	90

Spedizione in abbonamento postale gruppo IV

L. 110 CLVI

N. 39

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E AGRICOLTURA
ROMA

Ufficio Provinciale di Statistica

LISTINO SETTIMANALE

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 23 al 29 settembre 1963

I prezzi riportati dal presente listino, salvo diversa indicazione, devono intendersi riferiti a frazioni con pagamento a pronti; merce nuda; I.O.E. ed eventuale imposta di consumo, escluse.

Abbonamento semestrale L. 1.800 oltre I.O.E. 2% + L. 8 lire al numero	Un numero separato L. 100
annuale L. 3.500	oltre I.O.E. 2%

ALTRE PUBBLICAZIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO

* ROMA ECONOMICA (mensile)	Abbonamento semestrale L. 1.000 oltre I.O.E. 2% + L. 8 lire al numero
Un numero separato L. 350 oltre I.O.E. 2%	annuo L. 3.000

Frutta fresca

(in campagna, franco produttore)

	minimo	massimo
Albicocche al kg.	—	—
Castagne comuni » »	—	—
» marroni » »	—	—
Ciliege zona Palestrina, tipo Ravenna » »	—	—
» comuni » »	—	—
Fichi » »	65	75
Fragole di Nemi » »	—	—
Fragoloni » »	—	—
Cocomeri » »	(2) 8	(2) 10
Meloni » »	—	—
Noci, zona Prenestina » »	—	—
Pesche biancone » »	—	—
» giallone » »	—	—
» reginelle » »	—	—
» trionfo » »	—	—
Pere comuni » »	—	—
» spaduncine » »	—	—
Susine comuni » »	—	—
Uva comune » »	—	—
Uva Moscato Terracina » »	120	130
Uva pizzutello » »	110	120
Uva regina » »	—	—
Uva Italia » »	120	130

Quotazioni praticate ai Mercati Generali del Comune di Roma

(Le quotazioni, segnalate dall' XI Rip. Annona e Mercati, hanno valore puramente indicativo)

	prevalenza	minimo	massimo
Pesche gialle Hale 1° q.tà al kg.	—	—	—
» » » mercantili » »	—	—	—
» » » Romagna 1° q.tà »	—	—	—
* » » » » merc. » »	—	—	—
*Pesche Pleri 81 1° q.tà T.M. » »	—	—	—
* » » » mercantili TM » »	—	—	—
» Campania 1° q.tà TM » »	—	—	—
» Gialle Reginella . . » »	—	—	—
* » Flor di Maggio TM . . » »	—	—	—
Prugne Burmak 1° q.tà . . » »	—	—	—
* » » » goccia d'oro 1° q.tà » »	—	—	—
» » » » mercantili » »	—	—	—
» Italia 1° q.tà . . » »	—	—	—
*Uva Italia 1° q.tà T.M. . . » »	131	91	150
* » » » merc. T.M. » »	71	35	100
» bresana T.M. . . » »	108	70	120
* » Cardinale 1° q.tà TM » »	—	—	—
* » » » merc. T.M. » »	—	—	—
» Panse TM (Puglie) . . » »	—	—	—
» » Terracina TM . . » »	—	—	—
» Reg. di Bari 1° q.tà TM » »	—	—	—
* » Pizzutello Tivoli TM » »	128	70	150
» Primus (Puglie) 1° q.tà » »	—	—	—
» » » mercantile » »	—	—	—
» Moscato T.cina TM 1.tà » »	120	100	130
» » » merc. TM . . » »	70	50	80
* » Regina Bari . . » »	88	50	110
» Pergolone Ortona . . » »	75	70	80

N. 50

Ufficio Provinciale di Statistica

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

I prezzi riportati dal presente listino, salvo diversa indicazione, devono intendersi riferiti a transazioni con pagamento a pronti, merce nuda; I. O. E. ad eventuale imposta di consumo, escluse.

ALTRE PUBBLICAZIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO

* ROMA ECONOMICA, (mensile): Abbonamento semestrale L. 1.900 oltre I.C.E. 2% + L. 18 bolli stampati
Un numero separato L. 350 oltre I.C.E. 2% » annuo L. 3.600 » » » » » » »

50

Quotazioni praticate ai Mercati Generali del Comune di Roma

(Le quotazioni, segnalate dall' XI Rip. Annona e Mercati, hanno valore puramente indicativo)

	prevalente	minimo	massimo
Pesche gialle Hale 1° q.tà al kg.	—	—	—
» » » mercantili » »	—	—	—
» » » Romagna 1° q.tà »	—	—	—
* » » » » merc. » »	—	—	—
* Pesche Pleri 81 1° q.tà T.M. » »	—	—	—
* » » » mercantili TM » »	—	—	—
» Campania 1° q.tà TM » »	—	—	—
» Gialle Reginella . . » »	—	—	—
* » Fior di Maggio TM . . » »	—	—	—
Prugne Burmak 1° q.tà . . » »	—	—	—
* » » goccia d'oro 1° q.tà » »	—	—	—
» » » mercantili » »	—	—	—
» Italia 1° q.tà . . » »	—	—	—
* Uva Italia 1° q.tà T.M. . . » »	108	80	140
* » » » merc. T.M. » »	68	40	100
» bresana T.M. . . » »	101	90	120
* » Cardinale 1° q.tà TM » »	—	—	—
* » » » merc. T.M. » »	—	—	—
» Panse TM (Puglie) . . » »	—	—	—
» » Terracina TM . . » »	—	—	—
» Reg. di Bari 1° q.tà TM » »	—	—	—
* » Pizzutello Tivoli TM » »	105	70	140
» Primus (Puglie) 1° q.ta » »	—	—	—
» » » mercantile » »	—	—	—
» Moscato T.cina TM 1.ta » »	120	100	150
» » » merc. TM . . » »	70	50	90
* » Regina Bari . . » »	88	60	110
* » Pergolone Ortona . . » »	70	65	75

ROMA

Ufficio Provinciale di Statistica

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 7 al 13 ottobre 1963

I prezzi riportati dal presente listino, salvo diversa indicazione, devono intendersi riferiti a transazioni con pagamento a pronti: merce nuda; I. O. E. ed eventuale imposta di consumo, escluse.

Abbonamento semestrale L. 1.800 oltre I.I.E. 1% + L. 900 tasse di bollo
annuale L. 3.500 Un numero separato L. 100 oltre I.O.E. 2%

ALTRE PUBBLICAZIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO

* ROMA ECONOMICA, (mensile): Abbonamento semestrale L. 1.900 oltre I.I.P. + I. M. per stampa
in numero speciale L. 350 oltre I.O.E. 2% » annuo L. 3.600 » » » » » » » »

07-13, 10, 1968

	minimo	maximo	Frutta fresca <i>(In campagna, franco produttori)</i>	minimo	maximo
Pasta di pasta molle, tipo fillico e simili al kg.	650	800	Albicocche al kg.	-	-
Formaggi tipo fontina, danesi, svedesi ecc. bianchi, rossi »	660	690	Castagne comuni » »	-	-
Pecorino romano stagionato, prod. 1962-63:			» marroni » »	-	-
scelto 1ª qualità, tipo Italia » »	670	920	Ciliegge zona Palestrina, tipo Ravenna » »	-	-
sottoscelto 2ª qualità » »	-	-	» comuni » »	-	-
sottoscelto 3ª qualità » »	-	-	Fichi » »	-	-
Pecorino sardo stagionato, prod. 1962-63:			Fragole di Nemi » »	-	-
scelto 1ª qualità, tipo Italia » »	850	900	Fragole » »	-	-
sottoscelto 2ª qualità » »	-	-	Cocomeri » »	-	-
sottoscelto 3ª qualità » »	-	-	Meloni » »	-	-
Grana (zona tipica) scelto 1961 » »	1250	1350	Noci, zona Prencislaia » »	-	-
» » » 1962 » »	1100	1200	Pesche biancone » »	-	-
» » » sottoscelto 1962 » »	950	1000	» giallone » »	-	-
» (zona non tipica) scelto 1961-62 » »	-	-	» reginelle » »	-	-
» » » 1962-63 » »	1050	1100	» trionfo » »	-	-
» » » sottoscelto 1962-63 » »	950	1000	Pere comuni » »	-	-
Provolone stagionato, grasso 1ª qualità » »	1000	1050	» spadolcine » »	-	-
» » » 2ª » »	900	950	Salsicce comuni » »	-	-
Gorgonzola, stagionata 1ª » »	800	900	Uva comune (4) » »	30	40
Oroverna max. 1ª qual. (oltre 4 mesi stag.) » »	830	880	Uva Moscato Terracina » »	100	110
» » 2ª » »	-	-	Uva pizzarello » »	110	120
Emmenthal svizzero » »	1000	1050	Uva regina (4) » »	90	100
			Uva Italia » »	110	120

Quotazioni praticate ai Mercati Generali del Comune di Roma

(Le quotazioni, segnalate dall' XI Rip. Annona e Mercati, hanno valore puramente indicativo)

	previato	minimo	massimo	
Pesche gialle Hale 1 ^a q.tà al kg.	—	—	—	
» » » mercantili » »	—	—	—	
» » » Romagna 1 ^a q.tà » »	—	—	—	
» » » » merc. » »	—	—	—	
*Pesche Pteri SI 1 ^a q.tà T.M. » »	—	—	—	
» » » mercantili TM » »	—	—	—	
» Campania 1 ^a q.tà TM » »	—	—	—	
» Oialle Reginella » »	—	—	—	
» Fior di Maggio TM » »	—	—	—	
Prugne Burmak 1 ^a q.tà » »	—	—	—	
» » » goccia d'oro 1 ^a q.tà » »	—	—	—	
» » » mercantili » »	—	—	—	
» Italia 1 ^a q.tà » »	—	—	—	
*Uva Italia 1 ^a q.tà T.M. » »	107	80	140	
» » » merc. T.M. » »	53	30	80	
» » » barenana » »	110	80	130	
» » » Cardinale 1 ^a q.tà TM » »	—	—	—	
» » » » merc. T.M. » »	—	—	—	
» » » Panse TM (Puglie) » »	—	—	—	
» » » Terracina TM » »	—	—	—	
» » » Reg. di Bari 1 ^a q.tà TM » »	—	—	—	
» » » Pizzutello Tivoli TM » »	121	70	160	
» » » Primus (Puglie) 1 ^a q.tà » »	—	—	—	
» » » » mercantile » »	—	—	—	
» » » Moscato T.cina TM 1 ^a q.tà » »	120	100	130	
» » » » merc. TM » »	80	60	90	
» » » Regina Bari » »	101	80	120	
» » » Pergolone Ortona » »	60	40	70	
Agrumi				

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E AGRICOLTURA

R O M A

Ufficio Provinciale di Statistica

LISTINO SETTIMANALE

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 7 al 13 settembre 1964

I prezzi riportati dal presente listino, salvo diversa indicazione, devono intendersi riferiti a transazioni con pagamento a pronti; merce nuda; I.G.E. ed eventuale imposta di consumo, escluse.

Abbonamento semestrale L. 1.800
oltre I.G.E. 2,40% + L. 10 tassa abbonamento
annuale L. 3.500
oltre I.G.E. 2,40% + L. 10 tassa abbonamento

Un numero separato L. 100
oltre I.G.E. 2,40%

Quotazioni praticate ai Mercati Generali del Comune di Roma

(Le quotazioni, segnalate dall' XI Rip. Annona e Mercati, hanno valore puramente indicativo)

	provalente	minimo	massimo		provalente	minimo	maximo
Baccocche Boccacchia TM . . . al Kg.	—	—	—	Pesce gladio Hale l q.tà T.M. . . al Kg.	171	150	200
" Sicilia TM . . . " "	—	—	—	" » » merc. " "	113	80	130
Castagne comuni " "	—	—	—	" » bianche l q.tà T.M. . . » "	—	—	—
" Morestina " "	—	—	—	" » » mercantili T.M. . . » "	—	—	—
" marroni " "	—	—	—	" » Moretinali " "	—	—	—
Gage tapersine Visciole . . . " "	—	—	—	" » » Precoci T.M. " "	—	—	—
" duracine Campanie " "	—	—	—	" » Cardinali " "	—	—	—
" » Nero Vignola " "	—	—	—	" » Fior di Maggio T.M. . . » "	—	—	—
" » Moretta merc. " "	—	—	—	Fragole Fiorentina " "	—	—	—
Lemoni tipo americano	23	15	30	" goccia d'oro T.M. l q.tà . . » "	—	—	—
" " " " " " " " " "	85	40	130	" » » » merc. " "	—	—	—
Muglie Campania " "	—	—	—	" Italia l q.tà " "	—	—	—
" Terracina T.M. " "	—	—	—	*Uva Italia l q.tà T.M. " "	160	140	190
" Nemi " "	—	—	—	" » » merc TM " "	108	70	140
Napolani Ferrara " "	—	—	—	" » Barensa l q.tà TM " "	—	—	—
" Vitarbo " "	—	—	—	" » » merc. " "	96	70	120
Odi TM " "	—	—	—	* » Cardinali l q.tà T.M. " "	—	—	—
Pele Abbondanza l q.tà	—	—	—	" » » merc. " "	80	60	90
" » merc. " "	—	—	—	" Panse mer. T.M. " "	—	—	—
" Annurcho l q.tà " "	—	—	—	" Regina Vigneti " "	—	—	—
" » » Sargent merc. " "	—	—	—	" » » » merc. " "	84	60	120
" Champagne " "	—	—	—	" Moscato Terracina l q.tà . . » "	138	120	160
" Deliziosa Stark l q.tà	—	—	—	" » » » merc. " "	95	70	110
" » » » merc. " "	123	90	150	" Pizzarello Tivoli merc.T.M. . » "	122	100	160
" Deliziose l q.tà " "	—	—	—	Agrumi	—	—	—
" » mercantili " "	—	—	—	Arance blonde l q.tà al Kg	—	—	—
" Imperatore " "	—	—	—	" » » merc. " "	—	—	—
" Limoncelle " "	—	—	—	" tarocchi-moro l q.tà " "	—	—	—
" Morgenduft l q.tà TM	—	—	—	" » » merc. " "	—	—	—
" » merc. " "	—	—	—	" sanguinelle l q.tà " "	—	—	—
" Ronette l q.tà " "	—	—	—	" » » mercantili " "	—	—	—
" » mercantili " "	—	—	—	" moro l q.tà T.M. " "	—	—	—
Meloni " "	—	—	—	" ovali » " "	—	—	—
" II » " "	—	—	—	" » merc. " "	—	—	—
Nepole l q.tà " "	—	—	—	Mandarini Camp. l q.tà " "	—	—	—
Napoloni l q.tà " "	—	—	—	" » » merc. " "	—	—	—
Noçi comuni " "	—	—	—	" » Sicilia l q.tà " "	—	—	—
Pere Santamaria l q.tà T.M. . .» "	—	—	—	" » » merc. " "	—	—	—
" » merc. " "	—	—	—	" » Calabria l q.tà " "	—	—	—
" William l q.tà TM	128	100	140	Limoni Sicilia l q.tà T.M.	128	110	160
" » merc. " "	78	60	90	" » » mercantili TM	70	60	80
" Cosca I. q.tà T.M.	—	—	—	" » Campania l q.tà Amalfi . . » "	176	140	200
" » merc. " "	—	—	—	" » » merc. » » » " "	98	80	110
" Kaiser l q.tà	—	—	—	" » Calabria " "	—	—	—
" » » mercantili TM.	131	120	150	MERCATO ITTICO (I)	—	—	—
" Abate Fozal l q.tà	—	—	—	Pesce fresco	—	—	—
" » » » mercantili TM	131	120	150	Aguglio al Kg.	—	—	—
" pescescagliare l q.tà	—	—	—	Allci	250	150	350
" » » merc.	—	—	—				

(1) I prezzi prevalenti, min. e max. relativi ai prodotti italiani si riferiscono ai prezzi praticati nei mercati di mercato e sono quelli che si registrano maggiori arrivi al prodotto.

(1) I prezzi prevalenti, alla data, e senza, relativi ai prodotti tutti di riferimento ai prezzi praticati nei giorni di martedì e venerdì, durante i quali si registrano maggiori arrivi di prodotti.

7-13.09-1964

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E AGRICOLTURA

R O M A

Ufficio Provinciale di Statistica

LISTINO SETTIMANALE

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 26 ottobre al 1° novembre 1964

I prezzi riportati dal presente listino, salvo diversa indicazione, devono intendersi riferiti a transazioni con pagamento a pronti; merce nuda; I.G.E. ed eventuale imposta di consumo, escluse.

Abbonamento	semestrale L. 1.800
	oltre I.G.E. 2,40% + L. 10 tassa abbonamento
"	annuale L. 3.500
	oltre I.G.E. 2,40% + L. 10 tassa abbonamento

Un numero separato L. 100
oltre I.G.E. 2,40%

Quotazioni praticate ai Mercati Generali del Comune di Roma

(Le quotazioni, segnalate dall' XI Rip. Annona e Mercati, hanno valore puramente indicativo)

	prodotto	quantità	prezzo unitario	valore totale
Aibocche Boccada TM	al Kg.	—	—	—
» Sicilia TM	» »	—	—	—
Cartagne comuni	» »	90	80	110
» Fiorentine	» »	133	110	150
» marroni	» »	213	150	250
*Ciliegge coperte Visole	» »	—	—	—
» derasche Campania	» »	—	—	—
» » » Nero Vignola	» »	—	—	—
» » » Moratto merc. » »	» »	—	—	—
*Cocomeri tipo americano	» »	—	—	—
Pichi T.M.	» »	—	—	—
Fragole Campania	» »	—	—	—
» Terracina T.M.	» »	—	—	—
» Nemi	» »	—	—	—
Fragolel Ferrara	» »	—	—	—
» Viterbo	» »	—	—	—
Lodi merc. T.M.	» »	63	50	80
Mela Abbondanza i q.tà	» »	—	—	—
» » merc. » »	» »	—	—	—
» Annurca i q.tà	» »	—	—	—
» » merc. » »	» »	80	60	90
» Champagne	» »	—	—	—
» Deliziosa Stark i q.tà	» »	140	110	145
» » » merc. » »	» »	78	50	90
» Golden i q.tà	» »	—	—	—
» » mercantili	» »	—	—	—
» Imperatore » »	» »	—	—	—
» Limoncille » »	» »	—	—	—
» Morgenduft i q.tà TM	» »	—	—	—
» » merc. » »	» »	—	—	—
» Renzo i q.tà T.M.	» »	118	100	130
» » mercantili	» »	70	60	90
*Meloni	» »	—	—	—
» II » »	» »	—	—	—
Napoli i q.tà	» »	—	—	—
Napolini i q.tà	» »	—	—	—
Noel comuni	» »	—	—	—
Pere Santamaria i q.tà T.M.	» »	—	—	—
» » merc. » »	» »	—	—	—
» William i q.tà	» »	—	—	—
» » merc. » »	» »	—	—	—
» Cosco L. q.tà T.M.	» »	—	—	—
» » merc. » »	» »	—	—	—
» Kaiser i q.tà	» »	150	130	160
» » mercantili	» »	101	90	120
» Abate Fazio i q.tà	» »	136	120	150
» » » mercantili	» »	100	80	110
» passocrastage i q.tà	» »	—	—	—
» » merc. » »	» »	—	—	—
Pesche giallo Moro i q.tà T.M.	al Kg.	—	—	—
» » » merc. TM	» »	—	—	—
» » Bianche i q.tà T.M.	» »	—	—	—
» » » mercantili T.M.	» »	—	—	—
» » Morezzini	» »	—	—	—
» » » Priscoi T.M.	» »	—	—	—
» » Cardinal	» »	—	—	—
» » Fior di Maggio T.M.	» »	—	—	—
» Frugae Fiorata	» »	—	—	—
» » goccia d'oro T.M. i q.tà	» »	—	—	—
» » » » merc. » »	» »	—	—	—
» Italia i q.tà	» »	—	—	—
*Uva Italia i q.tà T.M.	» »	—	—	—
» » » merc. T.M.	» »	71	50	90
» » Barozza i q.tà TM	» »	—	—	—
» » » merc. TM.	» »	—	—	—
» » Cardinals i q.tà T.M.	» »	—	—	—
» » » merc.	» »	—	—	—
» » Pergolone di Ortous mer. » »	» »	65	60	70
» » Regina Vigneti	» »	—	—	—
» » » » merc. T.M. » »	» »	81	60	130
» » Moscato Terracina i q.tà TM » »	» »	—	—	—
» » » » merc. TM » »	» »	100	80	120
» » Pizzutello Trivoli i q.tà T.M. » »	» »	—	—	—
» » » » merc. T.M. » »	» »	—	—	—
Agrumi				
Arance blonde i q.tà	al Kg.	—	—	—
» » » merc.	» »	—	—	—
» » tarocchi-moro i q.tà	» »	—	—	—
» » » » merc.	» »	—	—	—
» » sanguinelle i q.tà	» »	—	—	—
» » » » mercantili	» »	—	—	—
» » moro i q.tà T.M.	» »	—	—	—
» » ovali » »	» »	—	—	—
» » » » merc.	» »	—	—	—
Mandarini Camp. i q.tà	» »	—	—	—
» » » merc.	» »	—	—	—
» » Sicilia i q.tà	» »	—	—	—
» » » » merc. » »	» »	—	—	—
» » Calabria i q.tà	» »	—	—	—
Limoni Sicilia i q.tà	» »	106	90	120
» » » » mercantili	» »	68	50	85
» » Campania i q.tà Amalfi. » »	» »	255	230	280
» » » » merc. » »	» »	130	120	160
» » Calabria i q.tà	» »	105	90	120
MERCATO ITTICO (1)				
Pesce fresco				
Aguglie	al Kg.	—	—	—
Alci.	» »	325	200	450

(1) I prezzi prevalenti, calcolati a mezzo tabulati ai prodotti ittici al ritiro presso i primi produttori nei giorni di martedì e venerdì, durante i quali si registrano maggiori arrivi.

(1) I prezzi prevalenti, min. e mass. relativi ai prodotti listed si riferiscono ai prezzi praticati nei giorni di martedì e venerdì, durante i quali si registrano maggiori arrivi di prodotti.

26.10/01.11. 1964

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA E AGRICOLTURA

R O M A

Ufficio Provinciale di Statistica

LISTINO SETTIMANALE

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 19 al 25 settembre 1966

I prezzi riportati dal presente listino, salvo diversa indicazione, devono intendersi riferiti a transazioni con pagamento a pronti; merce nuda; I.G.E. ed eventuale imposta di consumo, escluse.

Abbonamento semestrale L. 1.800
oltre I.G.E. 2,40% + L. 10 taxa abbonamento
" annuale L. 3.500
oltre I.G.E. 2,40% + L. 10 taxa abbonamento

Un numero separato L. 100
oltre I.G.E. 2,40%

Prezzi all'ingrosso nei Mercati Generali del Comune di Roma (1)

MERCATO ORTOFRUTTICOLO

Pere Abate Facel i q.tà T.M.	al Kg.	100
» » » merc.	» »	68
» passocranone merc.	» »	—
Peschewellat di Hollywood i q.tà TM »	» »	—
» » » merc. TM	» »	—
* » Red, haven I. q.tà TM	» »	—
» percoo I. q.tà TM	» »	300
» » » merc. TM	» »	200
* » Regiaella merc. TM.	» »	—
* » Morattini 5/22 merc. TM	» »	—
» Hale i q.tà TM	» »	—
» » » merc. TM	» »	—
* » Pasta bianca merc. TM	» »	—
* » Pasta gialla merc. TM	» »	—
Prugna Fiorantha merc. T.M.	» »	—
» goccia d'oro merc. TM	» »	—
» Berbank merc. T.M.	» »	—
» Santa Rosa Profumata merc.	» »	—
» Fiocco di Cardinale merc. TM »	» »	—
» Italia merc. TM	» »	—
* Uva Italia i q.tà TM	» »	118
* » » merc. TM	» »	76
* » Alphonse Lavalie merc. TM	» »	—
» Cardinale T.M.	» »	—
* » Fizzarello merc. TM	» »	178
» Regina di Bari merc. TM	» »	78
» Baracana merc. TM.	» »	107
» Spagnola Ohanes i q.tà TM	» »	—
» Moscato dell'Adda merc. TM	» »	85
» » di Terracina merc. TM	» »	143
» Pergolone d'Ortona merc. TM	» »	72
» Primus merc. T.M.	» »	—
Agrumi		
Arance blonde i q.tà	al Kg	—
» » » merc.	» »	—
» » Calabria i q.tà	» »	—
» » Calabria merc.	» »	—
» tarocchi facel i q.tà TM	» »	—
» » » merc.	» »	—
» » » extra TM	» »	—
» ovali i q.tà	» »	248
» ovali mercantili	» »	—
» moro merc. TM	» »	—
» sanguinella i q.tà TM	» »	—
» » » merc.	» »	—
Mandarini i q.tà T. M.	» »	—
» Calabria i q.tà. TM.	» »	—
» Sicilia i q.tà TM	» »	—
Limoni Sicilia i q.tà TM	» »	—
» » mercantili.	» »	118
» Calabria i q.tà TM	» »	—
» » » merc.	» »	—
» Campania Amalfi i q.tà	» »	—
» » » »	» »	148

25

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA

R O M A

Ufficio Provinciale di Statistica

LISTINO SETTIMANALE

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 2 all' 8 settembre 1968

I prezzi riportati dal presente listino, salvo diversa indicazione, devono intendersi riferiti a transazioni con pagamento a pronti; merce nuda; I.G.E. ed eventuale imposta di consumo, escluse.

Abbonamento semestrale L. 1.800
oltre I.G.E. 2,40% + L. 10 taxa abbonamento
" annuo L. 3.500
oltre I.G.E. 2,40% + L. 10 taxa abbonamento

Un numero separato L. 100
oltre I.G.E. 2,40%

Prezzi all'ingrosso nei Mercati Generali del Comune di Roma (1)

MERCATO ORTOFRUTTICOLO

2-8.03, '68

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA

R O M A

Ufficio Provinciale di Statistica

LISTINO SETTIMANALE

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 16 al 22 settembre 1968

I prezzi riportati dal presente listino, salvo diversa indicazione, devono intendersi riferiti a transazioni con pagamento a pronti; merce nuda; I.G.E. ed eventuale imposta di consumo, escluse.

Abbonamento semestrale L. 1.800

oltre I.G.E. 2,40% + L. 10 taxa abbonamento

annuale L. 3.500

oltre I.G.E. 2,40% + L. 10 taxa abbonamento

Un numero separato L. 100

oltre I.G.E. 2,40%

Prezzi all'ingrosso nei Mercati Generali del Comune di Roma (1)

MERCATO ORTOFRUTTICOLO

	Media dei prezzi giornalieri prevalenti			Media dei prezzi giornalieri prevalenti	
	Roma e prov.	Altre prov.		Roma e prov.	Altre prov.
Albicocche Spagna merc. al Kg.	—	—	Pere Abate Fosci l q.ta al Kg.	—	* 90
Albicocche a mano l q.ta »	—	* 243	» » » il » »	—	* 70
» » » il q.ta »	—	* 190	» ponsacramente l q.ta »	—	—
Castagne comuni »	—	—	» » » il q.ta »	—	—
» marrow. »	—	—	Pesche Hale l q.ta »	—	—
Castagne Campanie l q.ta »	—	—	» » » il » »	—	—
» proven. varie il q.ta »	—	—	» Red Haven l q.ta »	—	—
» locali l q.ta »	—	—	» » » il » »	—	—
» » il q.ta »	—	—	» Puccinella l q.ta »	—	—
» durezze vignola n. 1 l q.ta »	—	—	» » » il » »	—	—
» » » n. 2 il q.ta »	—	—	» Pleri 61 l q.ta »	—	—
Cocomeri nostrani l q.ta »	—	—	» » » il » »	—	—
Fichi l q.ta »	* 83	* 80	» Termole l q.ta »	—	* 207
Fragole l q.ta »	—	—	» » » il q.ta »	—	* 123
» » » il » »	—	—	» Vallata di Hollywood l q.ta »	—	—
Fragolel Neri l q.ta »	—	—	» » » il » »	—	—
» Campania l q.ta »	—	—	Fraghe Fiorentina l q.ta »	—	—
Fragolel Neri l q.ta »	—	—	» Barbank l » »	—	—
» Campania » »	—	—	» goccia d'oro l q.ta »	—	—
Loti merc. »	—	—	» » » il » »	—	—
Mela Gravatale »	—	—	» Santa Rosa l q.ta »	—	—
» Anserche l q.ta »	—	—	» Picco di Cardinale l q.ta »	—	—
» » » il » »	—	—	» Regina Claudia il q.ta »	—	—
» Sargent l » »	—	—	Uva Cardinal l q.ta »	—	—
» » » il » »	—	—	» » » il » »	—	—
» Ombrosa Sorki l q.ta »	—	* 90	» Pizzutello l q.ta »	* 150	—
» » » il q.ta »	—	* 60	» Italia l q.ta »	* 100	* 102
» » » Golden l q.ta »	—	* 110	» » » il » »	—	—
» » » il q.ta »	—	* 80	» barana l q.ta »	—	* 110
» » » Starling merc. »	—	—	» Regina di Bari l q.ta »	—	* 100
» Imperatore l q.ta »	—	—	» Pense l q.ta »	—	—
» » » il » »	—	—	» Moscato dell'Adda »	—	—
» Anetto l q.ta »	—	—	» » di Terracina »	—	* 147
» » » il » »	—	—	» Alfonso Lavallée »	—	—
Meloni Charentale l q.ta »	* 145	—	Agrumi		
» » » il q.ta »	* 75	—	Arance sanguinelle l q.ta al Kg.	—	—
Nespole l q.ta »	—	—	» » » il » »	—	—
Napoloni l q.ta »	—	—	» blonde l q.ta »	—	—
Noci Sorrento »	—	—	» » » il q.ta »	—	—
Pere Butira Morezzini l q.ta »	—	—	» tarocchi l q.ta »	—	—
» Santa Maria l q.ta »	—	—	» » » il q.ta »	—	—
» William l q.ta »	—	* 70	» ovali l q.ta »	—	* 380
» » » il » »	—	* 45	» » » il » »	—	* 250
» Cocca l q.ta »	—	—	» neri l q.ta »	—	—
» » » il q.ta »	—	—	» » » il » »	—	—
» Kaiser l q.ta »	—	* 100	Mandaranci Clementine merc. »	—	—
» » » il q.ta »	—	* 70	Pompelmi l q.ta »	—	—
			» » » il q.ta »	—	—
			Limoni Sicilia e Calabria l q.ta »	—	* 207
			» » » il » »	—	* 160
			» Calabria l q.ta »	—	—
			» Campania (Amalfi) l q.ta »	—	* 260
			» » » il » »	—	—

16-22.08.1968

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA

R O M A

Ufficio Provinciale di Statistica

LISTINO SETTIMANALE

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 30 settembre al 6 ottobre 1968

I prezzi riportati dal presente listino, salvo diversa indicazione, devono intendersi riferiti a transazioni con pagamento a pronti; merce nuda; I.G.E. ed eventuale imposta di consumo, escluse.

Abbonamento semestrale L. 1.300
oltre I.G.E. 2,40% + L. 10 taxa abbonamento
" annuale L. 3.500
oltre I.G.E. 2,40% + L. 10 taxa abbonamento

Un numero separato L. 100
oltre I.G.E. 2,40%

Prezzi all'ingrosso nei Mercati Generali del Comune di Roma (1)

MERCATO ORTOFRUTTICOLO

	Medie dei prezzi giornalieri prevalenti			Medie dei prezzi giornalieri prevalenti	
	Roma e prov.	Altre prov.		Roma e prov.	Altre prov.
Melocotchi Spagna merc. . . al Kg.	—	—	Pere Abeta Fetal I q.tà al Kg.	—	* 90
Bastane a mano I q.tà »	—	* 242	» » » II » »	—	* 66
» » » II q.tà »	—	* 203	» passacaramine I q.tà . . . »	—	—
Catogne comuni »	—	—	» » II q.tà »	—	—
» marrowel. »	—	—	Panche Hale I q.tà »	—	—
Catogne Campana I q.tà »	—	—	» » II » »	—	—
» proven. varie II q.tà . . . »	—	—	» Red Haven I q.tà »	—	—
» locali I q.tà »	—	—	» » » II » »	—	—
» » II q.tà »	—	—	» Patechana I q.tà »	—	—
» durone vignole n. 1 I q.tà »	—	—	» » » II » »	—	—
» » » n. 2 II q.tà »	—	—	» Pieri 81 I q.tà »	—	—
Cocomeri nostrani I q.tà . . . »	—	—	» » II » »	—	—
Fichi I q.tà »	* 132	—	» Terzarola I q.tà »	—	—
Fragole I q.tà »	—	—	» » II q.tà »	—	—
» II » »	—	—	» Valletta di Hollywood I q.tà »	—	—
Fragole Nemi I q.tà »	—	—	» » » II » »	—	—
» Campania I q.tà »	—	—	Prugne Fiorante I q.tà . . . »	—	—
Fragoline Nemi I q.tà »	—	—	» Burbank I » »	—	—
» Campania » »	—	—	» gocce d'oro I q.tà . . . »	—	—
Lati I q.tà »	—	—	» » » II » »	—	—
Melo Gravenstein »	—	—	» Santa Rosa I q.tà »	—	—
» Anarche I q.tà »	—	—	» Fiocco di Cardinale I q.tà . »	—	—
» » II » »	—	—	» Regina Claudia II q.tà . . »	—	—
Sergent I » »	—	—	Uva Cardinal I q.tà »	—	—
» II » »	—	—	» » III » »	—	—
» Deliziosa Stark I q.tà . . . »	—	* 90	» Pizzutello I q.tà »	* 132	—
» » II q.tà »	—	* 60	» Italia I q.tà »	* 100	* 97
» » Golden I q.tà »	—	* 100	» » III » »	—	—
» » II q.tà »	—	* 70	» barezano I q.tà »	—	* 115
» » Starking merc. . . . »	—	—	» Regina di Bari I q.tà . . . »	—	* 107
» Imperatore I q.tà »	—	—	» Peste I q.tà »	—	—
» » II » »	—	—	» Moscato dell'Adda . . . »	—	—
» Rayette I q.tà »	—	* 110	» » di Terracina I q.tà . . »	—	* 140
» » II » »	—	* 80	» Alfonso Lavallo »	—	—
Melon Charentais I q.tà . . . »	—	—	Agrumi		
» » II q.tà »	—	—	Anzico sanguinello I q.tà . . . al Kg	—	—
Nespole I q.tà »	—	—	» » II » »	—	—
Nespoloni I q.tà »	—	—	» blooda I q.tà »	—	—
Noce Sorrento »	—	—	» » II q.tà »	—	—
Pere Butira Moruttoli I q.tà . »	—	—	» tarocchi I q.tà »	—	—
» Santa Maria I q.tà »	—	—	» » II q.tà »	—	—
» William I q.tà »	—	* 78	» ovali I q.tà »	—	—
» » II » »	—	* 45	» » II » »	—	—
» Coscia I q.tà »	—	—	» mori I q.tà »	—	—
» » II q.tà »	—	—	» » II » »	—	—
» Kaiser I q.tà »	—	* 108	Mandaranci Clementine merc. »	—	—
» » II q.tà »	—	* 70	Pompelmi I q.tà »	—	—
			» II q.tà »	—	—
			Limoni Sicilia I q.tà »	—	* 200
			» » II » »	—	* 132
			» Calabria I q.tà »	—	—
			» Campana (Amalfi) I q.tà »	—	* 260
			» » » II » »	—	—

30-06.09/40-1968

ANNO CLXVI

N. 37

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA

R O M A

Ufficio Provinciale di Statistica

LISTINO SETTIMANALE

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 10 al 16 settembre 1973

I prezzi riportati dal presente listino, salvo diversa indicazione, devono intendersi riferiti a transazioni con pagamento a pronti; merce nuda; I.V.A. esclusa

Abbonamento semestrale L. 1.200

Un numero separato L. 100

" " annuale L. 3.500

Prezzi all'ingrosso nei Mercati Generali del Comune di Roma (1)

MERCATO ORTOFRUTTICOLO

	Motto dei premi giuranti provinciali			Motto dei premi giuranti provinciali	
	Roma e provincia	Altre province		Roma e provincia	Altre province
Banane Centro America l q.tà . . . al Kg.	—	• 292	Pesche Noci l q.tà al Kg.	—	—
» altre provenienze l q.tà . . . »	—	• 250	» » l q.tà »	—	—
» Costarica l q.tà »	—	—	» Blazing gold l q.tà »	—	—
» Surinam l q.tà »	—	—	» » l q.tà »	—	—
Castagne comuni l q.tà »	—	—	» lunc gold l q.tà »	—	—
Ciliegge l q.tà »	—	—	» » l q.tà »	—	—
» Tipo Ravenna l q.tà »	—	—	» lile de France l q.tà »	—	—
Cocomeri l q.tà »	—	—	» » l q.tà »	—	—
» l l q.tà »	—	—	» Perocca l q.tà »	—	• 390
» Egitto l q.tà »	—	—	» » l q.tà »	—	• 230
» Grecia l q.tà »	—	—	» Haje l q.tà »	—	• 290
Fichi l q.tà »	• 143	—	» l l q.tà »	—	• 230
» l l q.tà »	• 83	—	» Vellutata di Hollywood l q.tà »	—	—
Fragole l q.tà »	—	—	» » l q.tà »	—	—
Fragoline Nemi l q.tà »	—	—	» Red Haven l q.tà »	—	—
» Frattamaggiore l q.tà »	—	—	» » l q.tà »	—	—
Loli l q.tà »	—	—	» Prugne Goccia d'oro l q.tà »	—	—
Mela Morgenduff l q.tà »	—	—	» Fiocco di Cardinale l q.tà »	—	• 150
» Annurche l q.tà »	—	—	» » l q.tà »	—	• 110
» Sergeant l q.tà »	—	—	» Uva Cardinal l q.tà »	—	—
» l l q.tà »	—	—	» Panee l q.tà »	—	—
» Deliziosa Stark l q.tà »	—	• 180	» Italia l q.tà »	• 175	—
» » l l q.tà »	—	• 140	» » l q.tà »	• 122	—
» Golden l q.tà »	—	• 180	» Regina l q.tà »	• 148	• 147
» » l l q.tà »	—	• 130	» » l q.tà »	• 102	• 102
» Imperatore l q.tà »	—	—	» Baresano l q.tà »	—	• 162
» Renetta l q.tà »	—	—	» » l q.tà »	—	• 120
» l l q.tà »	—	—	» Pizzutello l q.tà »	—	—
Meloni Cherentais l q.tà »	—	—	» Moscato di Terracina l q.tà »	—	• 248
» » l l q.tà »	—	—	» » l q.tà »	—	• 175
» Retinati l q.tà »	• 125	• 118	» d'Adda l q.tà »	• 138	—
» » l l q.tà »	• 88	• 70	» Alfonso Lavallée l q.tà »	• 153	—
Neopole l q.tà »	—	—	» » l q.tà »	• 103	—
» l l q.tà »	—	—	» Primus l q.tà »	—	—
Neapolon l q.tà »	—	—			
Noci Sorrento l q.tà »	—	—	Agrumi		
Pera Coscia l q.tà »	—	• 180	Arance blonde l q.tà »	—	—
» » l l q.tà »	—	—	» oval l q.tà »	—	—
» S. Maria l q.tà »	—	• 140	» » l q.tà »	—	—
» Williams l q.tà »	—	• 180	» sanguinelli l q.tà »	—	—
» Dr. Gujet l q.tà »	—	• 140	» tarocchi l q.tà »	—	—
» » l l q.tà »	—	—	» » l q.tà »	—	—
» Abate Fetsi l q.tà »	—	• 160	» tipo mori l q.tà »	—	—
» » l l q.tà »	—	• 130	» » l q.tà »	—	—
» Kaiser l q.tà »	—	• 158	Mandarane Clementine l q.tà »	—	—
» l l q.tà »	—	• 110	» » l q.tà »	—	—
Pesche Pleri 81 l q.tà »	—	—	Mandarini l q.tà »	—	—
» pasta bianca l q.tà »	—	—	» l l q.tà »	—	—
» » l l q.tà »	—	—	Limoni Sicilia l q.tà »	—	• 330
			» » l q.tà »	—	• 247
			» Calabria l q.tà »	—	—
			» Campania (Amalfi) l q.tà »	—	• 475
			» » l q.tà »	—	• 300
			Pompelmi Ierascia l q.tà »	—	—
			» Sud Africa l q.tà »	—	• 270

16-16.03.73

ANNO CLXX

N. 35

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA

R O M A

LISTINO SETTIMANALE

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 4 al 10 settembre 1978

I prezzi riportati dal presente listino, salvo diversa indicazione, devono intendersi riferiti a transazioni con pagamento a pronti; merce nuda; I.V.A. esclusa

Abbonamento annuale L. 32.300
(c/c n. 55947006 int. a C.C.I.A.A.)

Un numero separato L. 500
(Vendita al pubblico Via De' Burro, 147)

Prezzi all'ingrosso nei Mercati Generali del Comune di Roma (1)

MERCATO ORTOFRUTTICOLO

		Roma e provincia	Altre provincie			Roma e provincia	Altre provincie
Pere Spadoncina precoci	I q.tà . . . al Kg.	—	—	Uva Pizzutello	I q.tà . . . al Kg.	—	650
"	II q.tà . . .	—	—	" Alfonso Levalle	I q.tà . . .	—	—
" Decane del comizio	I q.tà . . .	—	—	"	II q.tà . . .	—	—
" Conferenza	I q.tà . . .	—	—	" Regina del Vigneti	I q.tà . . .	—	—
"	II q.tà . . .	—	—	" di Firenze	I q.tà . . .	—	—
				"	II q.tà . . .	—	—
Pesche a pasta bianca:				" Moscato d'Adda	I q.tà . . .	—	492
" a pasta bianca	I q.tà . . . al Kg.	—	633	" di Terracina	I q.tà . . .	—	690
"	II q.tà . . .	—	442				
" Bella del Belgio	I q.tà . . .	—	—				
"	II q.tà . . .	—	—				
Pesche a pasta gialla:							
" a pasta gialla	I q.tà . . .	—	617	Arance blonde Sicilia	I q.tà . . . al Kg.	—	—
"	II q.tà . . .	—	468	"	II q.tà . . .	—	—
" Blazing gold	I q.tà . . .	—	—	" Calabria	I q.tà . . .	—	—
"	II q.tà . . .	—	—	"	II q.tà . . .	—	—
" June-gold	I q.tà . . .	—	—	" avelli	I q.tà . . .	—	—
"	II q.tà . . .	—	—	"	II q.tà . . .	—	—
" Cardinal	I q.tà . . .	—	—	" sanguinelli	I q.tà . . .	—	—
"	II q.tà . . .	—	—	"	II q.tà . . .	—	—
" Nettarine	I q.tà . . .	—	—	" tarocchi Calabria	I q.tà . . .	—	—
"	II q.tà . . .	—	—	"	II q.tà . . .	—	—
" Red-Haven	I q.tà . . .	—	—	" Sicilia	I q.tà . . .	—	—
"	II q.tà . . .	—	—	"	II q.tà . . .	—	—
" Valutata di Hollywood	I q.tà . . .	—	—	" mori Sicilia	I q.tà . . .	—	—
"	II q.tà . . .	—	—	" Calabria	I q.tà . . .	—	—
" Dixired	I q.tà . . .	—	—	Mandarance Clementine	I q.tà . . .	—	—
"	II q.tà . . .	—	—	"	II q.tà . . .	—	—
" Hale	I q.tà . . .	—	—				
" Southland	I q.tà . . .	—	—	Mandarini Sicilia	I q.tà . . .	—	—
				"	II q.tà . . .	—	—
Fraghe Burbank	I q.tà . . .	—	—	" Calabria	I q.tà . . .	—	—
" Sorileo	I q.tà . . .	—	—	"	II q.tà . . .	—	—
" S. Clara	I q.tà . . .	—	372	"	I q.tà . . .	—	—
"	II q.tà . . .	—	—				
" Bettlem	I q.tà . . .	—	—	Limoni Sicilia e Calabria	I q.tà . . .	—	—
" Cardinal	I q.tà . . .	—	—	"	II q.tà . . .	—	—
" Fiocco di Cardinale	I q.tà . . .	—	365	Limoni Sicilia	I q.tà . . .	—	450
"	II q.tà . . .	—	—	" Verdelli	I q.tà . . .	—	—
				" Calabria	I q.tà . . .	—	—
Uva Cardinal	I q.tà . . .	392	300	"	II q.tà . . .	—	—
"	I q.tà . . .	—	—	" Amalfi	I q.tà . . .	—	692
" Panse	I q.tà . . .	—	—	"	II q.tà . . .	—	—
"	I q.tà . . .	—	—				
" Regina di Bari	I q.tà . . .	—	442	Pompeini Israele	I q.tà . . .	—	—
"	II q.tà . . .	—	—	" Sicilia	I q.tà . . .	—	—
" Firenze	I q.tà . . .	—	—	" Sud Africa	I q.tà . . .	—	650
" Borsana	I q.tà . . .	—	675				
"	II q.tà . . .	—	—				
" Italia	I q.tà . . .	533	—				
"	II q.tà . . .	—	—				
" Colonna	I q.tà . . .	—	—				
"	II q.tà . . .	—	—				

4-10.03.1978

ANNO CLXX

N. 37

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA

R O M A

LISTINO SETTIMANALE

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dall'11 al 17 settembre 1978

I prezzi riportati dal presente listino, salvo diversa indicazione, devono intendersi riferiti a transazioni con pagamento a pronti; merce nuda; I.V.A. esclusa

Abbonamento annuale L. 32.300
(c/c n. 55947006 Int. a C.C.I.A.A.)

Un numero separato L. 600
(Vendita al pubblico Via De' Burro, 147)

Prezzi all'ingrosso nei Mercati Generali del Comune di Roma (1)

MERCATO ORTOFRUTTICOLO

14-17.09.1978

ANNO CLXX

N. 38

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA

R O M A

LISTINO SETTIMANALE

dei prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 18 al 24 settembre 1978

I prezzi riportati dal presente listino, salvo diversa indicazione, devono intendersi riferiti a transazioni con pagamento a pronti; merce nuda; I.V.A. esclusa

Abbonamento annuale L. 32.300
(c/c n. 55947008 - Int. a C.G.I.A.A.)

Un numero separato L. 600
(Vendita al pubblico Via De' Burdò, 147)

Prezzi all'ingrosso nei Mercati Generali del Comune di Roma (1)

MERCATO ORTOFRUTTICOLO

			Media dei prezzi giornalieri prevalenti					Media dei prezzi giornalieri prevalenti	
			Roma e provincia	Altre province				Roma e provincia	Altre province
Pere Spadoncine precoci	I q.tà	al Kg.	—	—	Uva Pizzutello	I q.tà	al Kg.	—	550
" " "	II q.tà	" "	—	—	" Alfonso Levallò	I q.tà	" "	—	—
" Decane del comizio	I q.tà	" "	—	—	" " "	II q.tà	" "	—	—
" " "	II " "	" "	—	—	" Regina dei Vigneti	I q.tà	" "	—	—
" Conference	I q.tà	" "	—	—	" " di Firenze	I q.tà	" "	—	—
" " "	II " "	" "	—	—	" " " "	II q.tà	" "	—	—
Pesche a pasta bianca:					" Moscato d'Adda	I q.tà	" "	—	358
" a pasta bianca	I q.tà	al Kg.	—	675	" " di Terracina	I q.tà	" "	—	533
" " "	II q.tà	" "	—	508					
" Bella del Belgio	I q.tà	" "	—	—	Agrumi				
" " "	II q.tà	" "	—	—					
Pesche a pasta gialla:					Arance bionde Sicilia	I q.tà	al Kg.	—	—
" a pasta gialla	I q.tà	" "	—	700	" " "	II " "	" "	—	—
" " "	II q.tà	" "	—	550	" " Calabria	I q.tà	" "	—	—
" Blazing gold	I q.tà	" "	—	—	" " "	II " "	" "	—	—
" " "	II q.tà	" "	—	—	" ovali	I q.tà	" "	—	—
" June-gold	I q.tà	" "	—	—	" " "	II " "	" "	—	—
" " "	II q.tà	" "	—	—	" sanguinelli	I q.tà	" "	—	—
" Cardinal	I q.tà	" "	—	—	" " "	II q.tà	" "	—	—
" " "	II q.tà	" "	—	—	" tarocchi Calabria	I q.tà	" "	—	—
" Nettarine	I q.tà	" "	—	—	" " "	II " "	" "	—	—
" " "	II q.tà	" "	—	—	" " Sicilia	I q.tà	" "	—	—
" Red-Haven	I q.tà	" "	—	—	" " "	II " "	" "	—	—
" " "	II q.tà	" "	—	—	" mori Sicilia	I q.tà	" "	—	—
" Vellutata di Hollywood	I q.tà	" "	—	—	" " Calabria	I q.tà	" "	—	—
" " "	II q.tà	" "	—	—	" Mandarance Clementine	I q.tà	" "	—	—
" Duxred	I q.tà	" "	—	—	" " "	II q.tà	" "	—	—
" " "	II q.tà	" "	—	—					
" Hale	I q.tà	" "	—	—	Mandarini Sicilia	I q.tà	" "	—	—
" Southland	I q.tà	" "	—	—	" " "	II q.tà	" "	—	—
Prugne Burbank	I q.tà	" "	—	—	" Calabria	I q.tà	" "	—	—
" Sorriso	I " "	" "	—	—	" " "	II q.tà	" "	—	—
" S. Clara	I q.tà	" "	—	350	" " "	I q.tà	" "	—	—
" " "	II " "	" "	—	—					
" President	I q.tà	" "	—	700	Limoni Sicilia e Calabria	I q.tà	" "	—	—
" Starling	I q.tà	" "	—	350	" " "	II " "	" "	—	—
" Fiocco di Cardinale	I q.tà	" "	—	387	Limoni Sicilia	I q.tà	" "	—	430
" " "	II q.tà	" "	—	—	" " Verdelli	I q.tà	" "	—	—
Uva Cardinal	I q.tà	" "	—	—	" Calabria	I q.tà	" "	—	—
" " "	I q.tà	" "	—	—	" " "	II " "	" "	—	—
" Panse	I q.tà	" "	—	—	" Amalfi	I q.tà	" "	—	580
" " "	I q.tà	" "	—	—	" " "	II " "	" "	—	—
" Regina di Bari	I q.tà	" "	—	367	Pompelmi Irsale	I q.tà	" "	—	—
" " "	II q.tà	" "	—	—	" Sicilia	I q.tà	" "	—	—
" " Firenze	I q.tà	" "	—	—	" Sud Africa	I q.tà	" "	—	550
" Beresane	I q.tà	" "	—	533					
" " "	II q.tà	" "	—	—					
" Italia	I q.tà	" "	358	308					
" " "	II q.tà	" "	—	—					
" Colonna	I q.tà	" "	—	—					
" " "	II q.tà	" "	—	—					

18-24.03-1978

ANNO CLXX

N. 39

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA

ROMA

LISTINO SETTIMANALE

del prezzi all'ingrosso praticati sulla piazza di Roma

Settimana dal 25 settembre al 1° ottobre 1978

I prezzi riportati dal presente listino, salvo diversa indicazione, devono intendersi riferiti a transazioni con pagamento a pronti; merce nuda; I.V.A. esclusa

Abbonamento annuale L. 32.300
(c/c n. 55847006 int. a C.C.I.A.A.)

Un numero separato L. 600
(Vendita al pubblico Via De' Burro, 147)

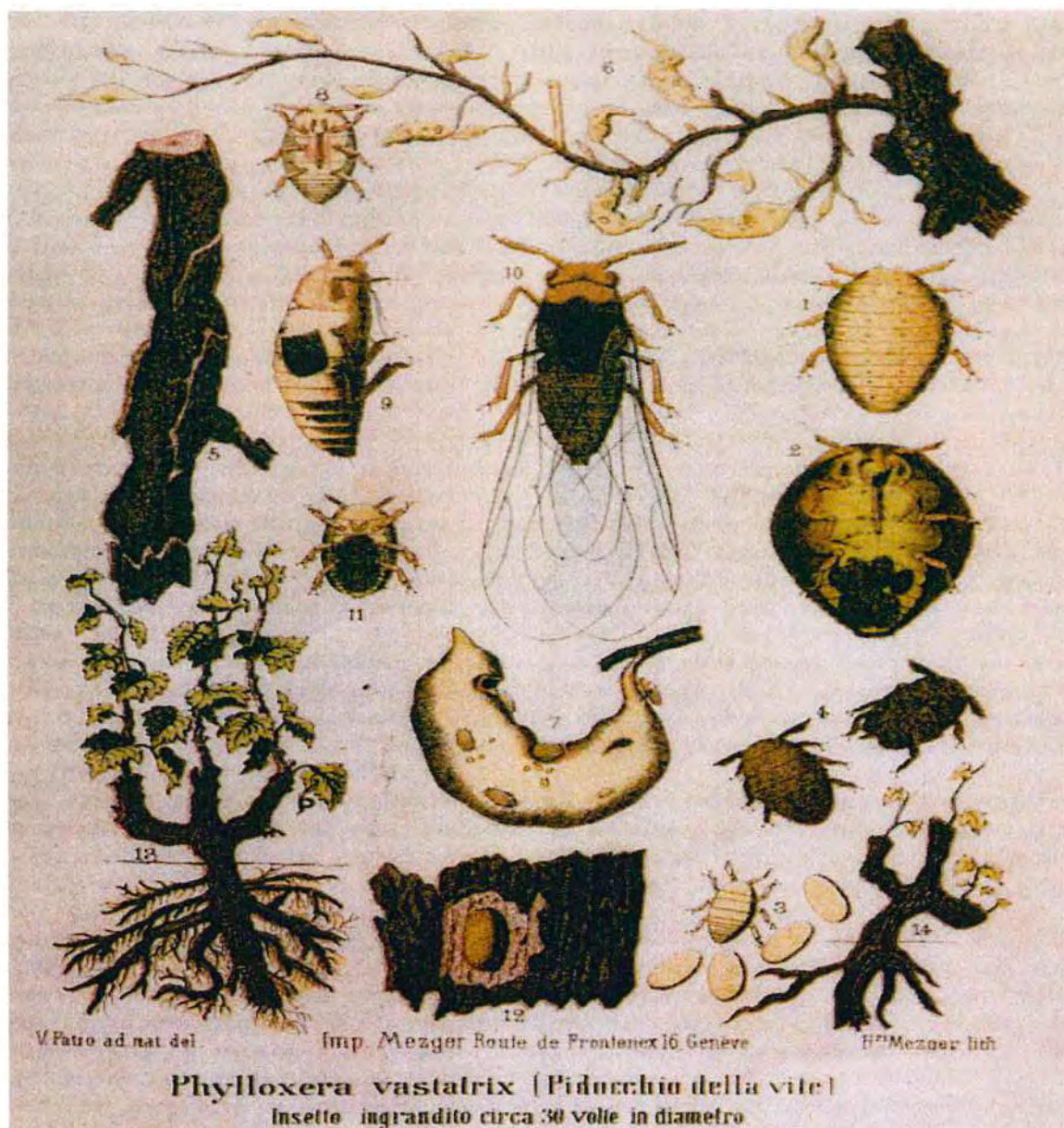
Prezzi all'ingrosso nei Mercati Generali del Comune di Roma (1)

MERCATO ORTOFRUTTICOLO

	q. provvista	prezzo		q. provvista	prezzo
Pere Spadonoline precoci I q.tà . . . al Kg.	—	—	Uva Pizzutello I q.tà al Kg.	—	608
» » » II q.tà . . . » »	—	—	» Alfonsco Levalle I q.tà . . . » »	—	—
» Decana del comizio I q.tà . . . » »	—	—	» » » II q.tà . . . » »	—	—
» Conference I q.tà . . . » »	—	—	» Regina dei Vignati I q.tà . . . » »	—	—
» » » II q.tà . . . » »	—	—	» » di Firenze I q.tà . . . » »	—	—
			» » » II q.tà . . . » »	—	—
Pesche a pasta bianca:			» Moscato d'Adda I q.tà . . . » »	—	300
» a pasta bianca I q.tà al Kg.	—	633	» » di Terracina I q.tà . . . » »	—	558
» » » II q.tà . . . » »	—	517			
» Bella del Belgio I q.tà . . . » »	—	—			
» » » II q.tà . . . » »	—	—			
Pesche a pasta gialla:					
» a pasta gialla I q.tà . . . » »	—	633	Arance blonde Sicilia I q.tà . . . al Kg.	—	—
» » » II q.tà . . . » »	—	517	» » » II q.tà . . . » »	—	—
» Blazing gold I q.tà . . . » »	—	—	» » Calabria I q.tà . . . » »	—	—
» » » II q.tà . . . » »	—	—	» » » II q.tà . . . » »	—	—
» June-gold I q.tà . . . » »	—	—	» » ovali I q.tà . . . » »	—	—
» » » II q.tà . . . » »	—	—	» » » II q.tà . . . » »	—	—
» Cardinal I q.tà . . . » »	—	—	» sanguineili I q.tà . . . » »	—	—
» » » II q.tà . . . » »	—	—	» » » II q.tà . . . » »	—	—
» Nettarina I q.tà . . . » »	—	—	» tarocchi Calabria I q.tà . . . » »	—	—
» » » II q.tà . . . » »	—	—	» » » II q.tà . . . » »	—	—
» Red-Haven I q.tà . . . » »	—	—	» » Sicilia I q.tà . . . » »	—	—
» » » II q.tà . . . » »	—	—	» » » II q.tà . . . » »	—	—
» Vallutata di Hollywood I q.tà . . . » »	—	—	» » » mori Sicilia I q.tà . . . » »	—	—
» » » II q.tà . . . » »	—	—	» » » Calabria I q.tà . . . » »	—	—
» Dixired I q.tà . . . » »	—	—	Mandarance Clementine I q.tà . . . » »	—	—
» » » II q.tà . . . » »	—	—	» » » II q.tà . . . » »	—	—
» Hale I q.tà . . . » »	—	—			
» Southland I q.tà . . . » »	—	—			
Prugne Burbank I q.tà . . . » »	—	—	Mandarini Sicilia I q.tà . . . » »	—	—
» Sorriso I » . . . » »	—	—	» » » II q.tà . . . » »	—	—
» S. Chiara I q.tà . . . » »	—	—	» » Calabria I q.tà . . . » »	—	—
» » » II q.tà . . . » »	—	—	» » » II q.tà . . . » »	—	—
» President I q.tà . . . » »	—	—	» » I q.tà . . . » »	—	—
» Starling I q.tà . . . » »	—	—			
» Fiocco di Cardinale I q.tà . . . » »	—	—	Limoni Sicilia e Calabria I q.tà . . . » »	—	—
» » » II q.tà . . . » »	—	—	» » » II q.tà . . . » »	—	—
			Limoni Sicilia I q.tà . . . » »	—	430
			» » Verdelli I q.tà . . . » »	—	—
			» » Calabria I q.tà . . . » »	—	—
			» » » II q.tà . . . » »	—	—
Uva Cardinal I q.tà . . . » »	—	—	» » Amalfi I q.tà . . . » »	—	680
» » I q.tà . . . » »	—	—	» » » II q.tà . . . » »	—	—
» Panse I q.tà . . . » »	—	—			
» » I q.tà . . . » »	—	—			
» Regina di Bari I q.tà . . . » »	—	325	Pompelmi larvati I q.tà . . . » »	—	—
» » » II q.tà . . . » »	—	—	» » Sicilia I q.tà . . . » »	—	—
» » » Firenze I q.tà . . . » »	—	—	» » Sud Africa I q.tà . . . » »	—	650
» » » Barassano I q.tà . . . » »	—	558			
» » » II q.tà . . . » »	—	—			
» Italia I q.tà . . . » »	308	300			
» » » II q.tà . . . » »	—	—			
» » Colonna I q.tà . . . » »	—	—			
» » » II q.tà . . . » »	—	—			

25-01-10-73

**La fillossera
e l'introduzione dei
portainnesti americani**



“Fasi vitali della fillossera” da Adolfo Targioni Tozzetti, fascicolo n. 11, anno 1879
Annali di agricoltura del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio

La fillossera

Molti studi sia botanici che fitopatologici si svilupparono a metà dell'Ottocento di fronte al dilagare di alcuni parassiti che rappresentavano una minaccia letale contro la coltura della vite. L'oidio, crittogama della vite appare verso la metà dell'Ottocento. La peronospera compare nel 1878 nel Médoc, e raggiunge l'anno seguente i vigneti italiani.

La fillossera venne per la prima volta descritta, nel 1854, ad opera dell'entomologo statunitense Asa Fitch, essa era considerata un innocuo pidocchietto che sulle foglie delle *Vitis* locali provocava piccole galle comparabili a quelle provocate sui pioppi da altri afidi. Tra il 1858 ed il 1862, si importarono ed impiantarono in Europa alcuni vitigni americani¹ scelti per la loro promettente resistenza, che si credeva si potesse trasmettere agli ibridi con la Vite europea, a quella che si considerava l'infezione crittogamica maggiormente distruttiva all'epoca: l'Oidio. La prima destinazione dei nuovi ceppi americani² era stata la Francia che divenne in seguito il centro di diffusione in Europa delle nuove barbatelle. Ma del tutto inavvertitamente sulle piantine e sulle barbatelle, provenienti da oltre oceano, si era annidata la fillossera (*Phylloxera vastatrix* Planc.)³, la quale compare per la prima volta nel 1863 a Gard, in Linguadoca (Francia).

Il cammino attraverso i vigneti del Vecchio Continente fu rapidissimo, con l'aiuto di incoscienti vignaioli che diffusero freneticamente le filosserate barbatelle inutilmente resistenti all'oidio. Nel primo ventennio d'invasione la Francia perdeva il 20% dei suoi vitigni, più di un milione di ettari di vigneto, il più grande disastro agricolo che la Francia abbia subito nella sua storia. In Italia si manifesta nel 1879 inizialmente nelle provincie di Como e di Milano, con 24 ettari risultati infestati, dopo 10 anni nel 1889 divengono oltre centomila per arrivare alla fine del XIX° secolo ai circa 350.000 ettari. Di seguito mezzo milione nel 1919 e si arriva al 1.120.000 ettari nel 1921, cioè ad un quarto della superficie vitata italiana. Nel 1936 il 90% dei Comuni italiani risulta infestato. Tra il 1940 ed il 1947 un decimo delle viti franche di piede ancora esistenti è andato distrutto. Alla metà del secolo XX°, in Italia, circa il 50% dei 7 miliardi di viti tuttora su piede europeo è già

¹ Isabella, Delaware, Catawaba, Rebecca, Concord, Clinton.

² Provenienza gli Stati Uniti orientali, quelli affacciati all'Atlantico e quindi tutta la Nuova Inghilterra

³ Forse anche a causa della velocità conseguita dai trasporti marittimi, a seguito dell'utilizzo della caldaia a vapore, come forza motrice.

infestato dalla fillossera e pertanto destinato a scomparire e, considerando anche il numero dei vitigni su piede americano già reimpiantati nelle ricostituzioni degli ultimi 30 anni⁴, circa il 30% di tutta la superficie vitata italiana è ormai contaminata (Spagnoli A., 1948).

La fillossera provoca oltre a danni incalcolabili, panico tra gli agricoltori e disorientamento degli scienziati impreparati nell'affrontare questo fenomeno per mancanza di conoscenza del ciclo vitale dell'insetto. Ancora oggi, permangono dubbi sul carattere così virulento e devastante di questo parassita, poichè a differenza dell'infezione della peronospera che annientò la coltura della patata nelle campagne irlandesi, la "vitis vinifera" è specie tipicamente europea. Essa approdò in America, fin dal '500 qui la coltura ha potuto svilupparsi, nel corso di due secoli, senza che vi siano state particolari infestazioni da parte di parassiti, mentre successivamente gli stessi parassiti di origine americana, giunti in Europa, acquistano una virulenza tale da causare fitopatie distruttive impensabili prima di allora.

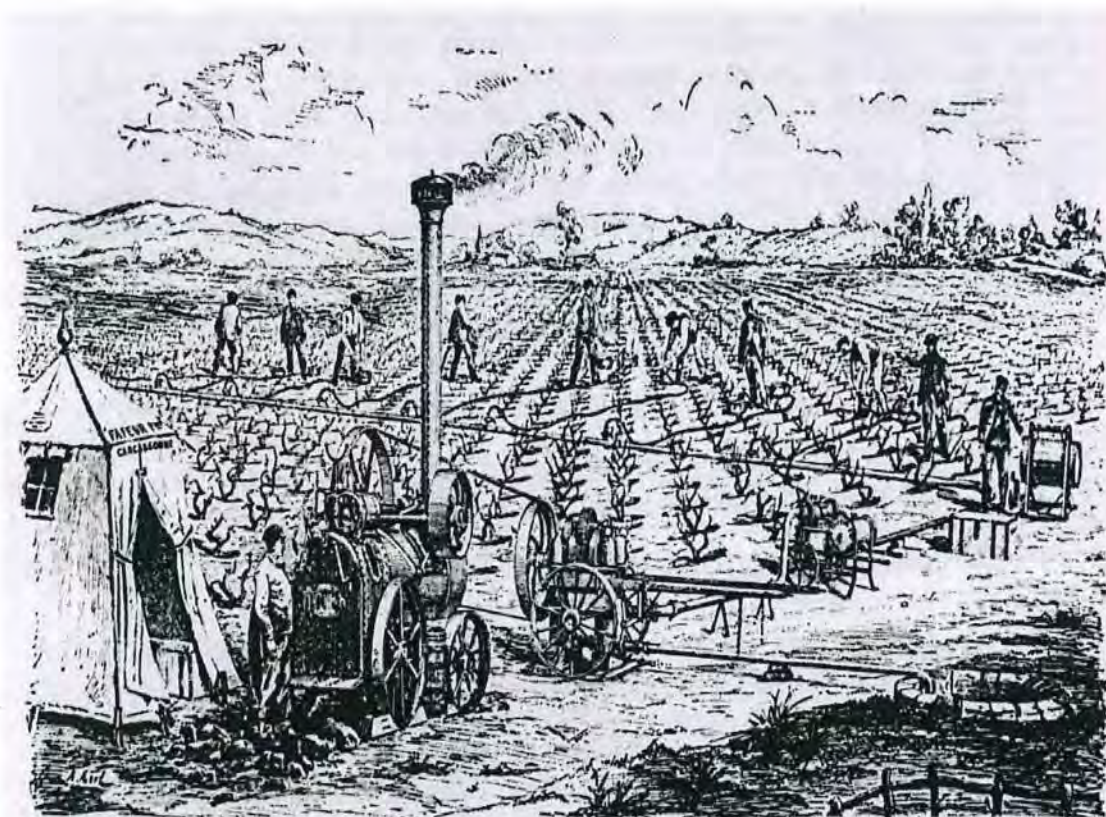
L'ampelografo francese Jules Emile Planchon, della Deputazione della Società di Agricoltura del Dipartimento di Hérault fu il primo, nel 1868, ad identificare l'insetto. Mentre l'Italiano Adolfo Targioni Tozzetti direttore della Stazione di Entomologia Agraria di Firenze rimase famoso per la sua memoria sulla fillossera apparsa sul numero 11 del 1879 degli Annali di agricoltura del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio.

Nel disperato tentativo di contrastarne la proliferazione si impegnarono, anche se con scarsi risultati, un'insieme di figure che vanno da proprietari, commercianti, divulgatori, inventori coinvolti nella coltura della vite. Dei rimedi proposti ci offrono un ricco campionario, nel terzo volume dell'Enciclopedia agraria italiana di Cantoni, le pagine che nel proprio trattato "Degli animali nocivi all'agricoltura", Michele Lessona trascrive, in tema di fillossera, da un saggio di Alfonso Cossa, il direttore della Stazione agraria di Torino:

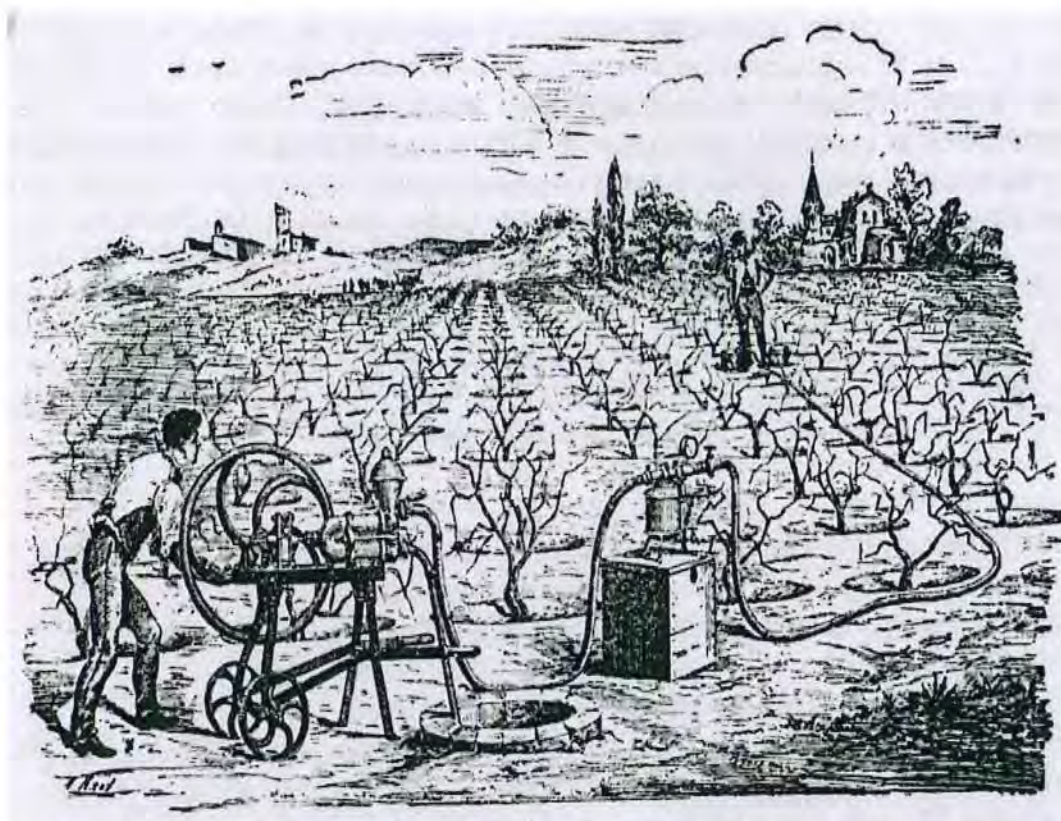
"Il numero dei mezzi proposti per distruggere la fillossera è grandissimo e sarebbe cosa troppo lunga ed anche inutile il volerli tutti enumerare ... Si tentò invano di intercalare tra i filari delle viti alcune piante le quali richiamassero su di loro le fillosere, offrendo a questi insetti un nutrimento più gradito delle radici della vite vinifera. In poche località della Francia si ottenne qualche vantaggio, coltivando e sovesciando, tra le viti, piante acri, quali sarebbero la canape, l'euforbia, lo

⁴ Termine medio del ciclo produttivo delle piante innestate.

stramonio, ecc. ... La profondità alla quale giungono le fillosere rende molto nociva ed incerta l'applicazione di sostanze insetticide polverulenti. Le materie di più probabile efficacia e più agevole applicazione sono quelle che, o spontaneamente o per l'azione del gas carbonico esistente nel suolo sviluppano gas o vapori infesti agli insetti. I vapori di acido cianidrico, che si svolgono da una soluzione di cianuro potassico introdotta nel suolo, uccidono la fillossera. Questo rimedio però non può essere utilmente applicato per il caro prezzo del cianuro alcalino, e d'altra parte esso riuscirebbe d'un uso molto pericoloso, essendo questa sostanza un potentissimo veleno. In alcuni vigneti della Francia infestati dalla fillossera si ottennero vantaggi piuttosto rilevanti coll'uso di sostanze che sviluppano acido solfidrico ... il professore Dumas propose il solfuro di carbonio come mezzo attivissimo alla distruzione di questo insetto.

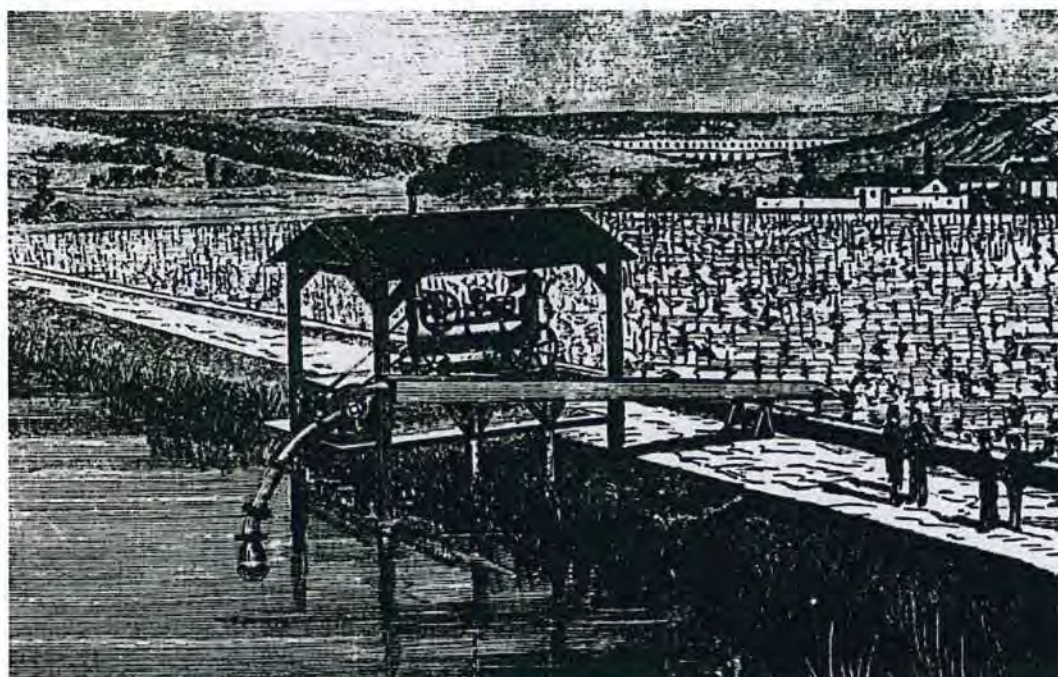


Cantiere di grandi dimensioni della Società Fafeur e Benoist per la distribuzione nel suolo del solfuro di carbonio (L'Italia agricola, luglio 1889)



Cantiere di piccole dimensioni della Società Fafeur e Benoist per la distribuzione nel suolo del solfuro di carbonio (L'Italia agricola, luglio 1889)

Un mezzo sicurissimo per distruggere la fillossera consiste nella sommersione dei vigneti. Il terribile insetto che si moltiplica con più facilità e vigore sotto l'azione di piogge di breve durata, non resiste all'azione continuata dell'acqua quando questa penetra fino alle ultime radici e trasforma la terra in una specie di fango. La sommersione deve essere protratta per almeno un mese e praticata durante tutto l'inverno."



"Pompe actionnée par une machine à vapeur locomobile pour la submersion des vignes", Société française de matériel agricole", da Journal d'agriculture pratique, primo semestre del 1885

Mentre la ricerca si orientò, all'inizio, verso la creazione di ibridi tra vitigni americani ed europei, nella speranza di trasferire in una unica pianta la resistenza agli agenti patogeni posseduta dai primi e la qualità dell'uva tipica dei secondi. I risultati ottenuti però non furono soddisfacenti perchè anche se resistenti alla fillossera, l'uva aveva un particolare sapore di fragola detto "volpino" o "foxy", poco gradito al gusto del consumatore.

Solo successivamente, nella seconda metà del XIX° secolo, ci si orientò decisamente verso l'uso delle viti americane come portainnesto anche se l'adattabilità ai diversi ambienti e la compatibilità con le cultivar da innestare, che alla migliore resistenza al parassita uniscano la perfetta affinità a ciascun vitigno garantendone le sue proprietà organolettiche, sarà un processo lento e laborioso. Ebbe inizio in condizioni pressoché disperate. Per paura del contagio tutte le nazioni viticole emanarono rigorosi divieti al commercio e al trasporto di organi di propagazione della vite.

L'esperienza italiana

In Italia la proibizione fu imposta da un Regio decreto del 1872, convertito in legge nel 1874. Le norme vietavano gli scambi commerciali di talee e prevedevano deroghe eccezionali per gli Istituti scientifici, e, sotto rigorose cautele, consentono il trasporto ed il commercio di semi di uva. Nel 1881 il Governo italiano, tra incertezze e contraddizioni realizzò il primo "vivaio sperimentale di portainnesti americani", per ragioni di sicurezza, si decise di realizzarlo in un'isola, la scelta fu Pianosa, alla quale venne poi preferita Montecristo, direttore Domizio Cavazza. Il vivaio suscitò ben presto polemiche tanto violente da parte degli agronomi italiani che lo stesso Ministero poco dopo la istituzione ne decretò la chiusura. I primi esperimenti significativi sempre in ambito statale furono quelli dei RR. Vivai di Palermo ed in quelli di Milazzo, di Velletri, di Barletta, dell'Elba, di Macomer, ecc.. Successivamente nacquero da parte dei viticoltori i Consorzi Antifillosserici che in seguito divennero i Consorzi Provinciali per la Viticoltura. Sempre in ambito statale sono da menzionare, per il loro contributo, inoltre, le Scuole di Viticoltura e le RR. Stazioni Sperimentali di Viticoltura e di Enologia.

Il primo vigneto impiantato su piede americano fu quello di un viticoltore di Messina nel 1884.

I vitigni portainnesto riconosciuti validi in Italia, secondo il DPR 24.12.1969, n. 1164, sono 31 e costituiscono il "Catalogo nazionale delle cultivar da portainnesto"

ELENCO DEI PORTINNESTI ISCRITTI NEL «CATALOGO NAZIONALE»

Portinnesti	Genitori
1) Riparia Gloire	(Riparia Gloire de Montpellier)
2) Rupestris du Lôt	(Rup. du Lôt)
3) 3309 C	(Rip. x Rup. 3309 Couderc)
4) 101.14	(Rip. x Rup. Mill. de Gr.)
5) Schwarzman	(Rip. x Rup. Schwarzman)
6) 420 A	(Berl. x Rip. 420 A Mill. de Gr.)
7) 157.11	(Berl. x Rip. 157.11 Couderc)
8) 161-49	(Berl. x Rip. 161-49 Couderc)
9) 34 E.M.	(Berl. x Rip. 34 Ecole de Montpellier)
10) Kober 5BB	(Berl. x Rip. Teleki 5 A Selez. Kober 5BB)
11) 125 AA	(Berl. x Rip. Kober 125 AA)
12) Teleki 5 C	(Berl. x Rip. Teleki 5 C)
13) Teleki 8 B	(Berl. x Rip. Teleki 8 B)
14) 8 B Ferrari	(Berl. x Rip. 8 B selez. Ferrari)
15) S.O. 4	(Berl. x Rip. Selez. Oppenheim n. 4)
16) Cosmo 2	(Berl. x Rip. Teleki 8 B selez. Cosmo 2)
17) Cosmo 10	(Berl. x Rip. Teleki 8 B selez. Cosmo 10)
18) 225 Ru	(Berl. x Rip. 225 Ruggeri)
19) 57 R	(Berl. x Rup. 57 Richter)
20) 110 R	(Berl. x Rup. 110 Richter)
21) 140 Ru	(Berl. x Rup. 140 Ruggeri)
22) 775 P	(Berl. x Rup. 775 Paulsen)
23) 779 P	(Berl. x Rup. 779 Paulsen)
24) 1103 P	(Berl. x Rup. 1103 Paulsen)
25) 1447 P.	(Berl. x Rup. 1447 Paulsen)
26) 17-37	(Berl. x Rup. 17-37 Mill. de Gr.)
27) 41 B	(Chass. x Berl. 41 B Mill. de Gr.)
28) 26 G	(Trollinger x Rip. 26 Geisenheim)
29) 106-8	(Rip. x [Cord.-Rup.] 106-8 Mill. de Gr.)
30) Golia	(Castel 15.612 x Rup. du Lôt 1.37 Pirovano)
31) 1045 P.	(Berl. x [Aramon x Rup. Ganzin n. 1] 1045 Paulsen)

Il nostro paese che si estende in lunghezza per quasi 2000 chilometri è caratterizzato dall'eterogenità del suo paesaggio. Diversità esistente non solo fra regione e regione, ma anche tra zona e zona della stessa regione. Nel Lazio, ad esempio, si va dai terreni appartenenti ai vulcanici quaternari ai pliocenici del Nord di Roma, ai cretacei della zona dei Lepini fino agli scisto-argillosi della Valle

dell'Aniene. Si iniziò allora agli inizi del XX° secolo, da parte degli istituti preposti alla ricerca in campo vitivinicolo, tutto un lavoro basato su studi e sperimentazioni allo scopo di fissare per ogni zona il tipo di vite americana più adatto. Di seguito riportiamo alcuni esempi di combinazioni che hanno ottenuto i migliori risultati:

**COMBINAZIONI DI INNESTO AFFINI
TRA VITIGNI DA MENSA E PORTINNESTI**

Vitigni	Portinnesti
Almeria	1103 P, 140 Ru, 775 P, 1045 P, 1447 P, 779 P, 161-49
Alphonse Lavallée	140 Ru, 1103 P, 110 R, 1045 P, 225 Ru, 161-49, 779 P, 775 P, 34 EM, 420 A
Anna Maria	225 Ru, 775 P, 779 P, 1103 P, 140 Ru, 1045 P, 17-37, 161-49
Baresana	1103 P, 779 P, 140 Ru, 1045 P, 775 P, 420 A, 41 B
Cardinal	779 P, 140 Ru, 1103 P, 225 Ru, 41 B, Rupestris du Lô, 161-49, 157-11, 1045 P, 1447 P, SO4.
Ciminnita b.	1103 P, 225 Ru, 1045 P, 779 P, 140 Ru, 775 P, Rupestris du Lô
Delizia di Vaprio	1103 P, 779 P, 420 A, 8B, 3309 C, Kober 5BB
Italia	140 Ru, 1103 P, 775 P, SO4, 779 P, 110 R, Rupestris du Lô
Marsigliana	1045 P, 1103 P, 140 Ru, 775 P, Rup. du Lô
Moscato d'Adda	Rup. du Lô, 140 Ru, Kober 5 BB, Cosmo 2
Olivetta Vibonese	1103 P, 140 Ru, 779 P, 1045 P, 161-49
Moscato di Terracina	775 P, 34 EM, 420 A, 157-11 C, 1103 P
Moscato d'Amburgo	140 Ru, 1045 P, 1103 P, 775 P, 779 P, 110 R, 420 A, 157-11 C
Panse bianche	1103 P, 140 Ru, 1045 P, 779 P, 225 Ru, 775 P
Panse precoce	1103 P, 140 Ru, 775 P, 779 P, 1045 P, 1447 P, Teleki 8 B, 125 AA, 420 A.
Perlette	420 A, 161-49, 140 Ru, 1045 P, 34 E M, 1103 P, 775 P.
Pizzutello bianco	140 Ru, 1045 P, 1447 P, 34 EM, 775 P, 779 P, 1103 P
Regina	1103 P, 140 Ru, 775 P, 34 EM, 1045 P, 779 P, Rupestris du Lô, Riparia G.M.
Regina dei Vigneti	1103 P, 779 P, 140 Ru, 161-49, 775 P, 420 A, 17-37, Rupestris du Lô, 1447 P
Sultanina bianca	140 Ru, 41 B, 1103 P, 225 Ru, 110 R, 1045 P
Zibibbo	775 P, 140 Ru, 1045 P, 1103 P, 1447 P, 225 Ru.

Il lavoro di scelta dei portainnesti ha avuto in Italia due fasi ben distinte: nella prima, dominata dall'urgenza di far fronte al pericolo pressante dell'invasione fillosserica, si sono utilizzate esclusivamente le forme di viti americane già selezionate o create con l'ibridazione in Francia, colpita prima di noi dal flagello fillosserico e soltanto in una seconda fase si è proceduto anche da noi alla produzione di nuove forme di viti più rispondenti alle caratteristiche del clima e del terreno e più affini alle varietà di uve del nostro paese.

Nel 1932 la viticoltura italiana dava la preferenza ai seguenti portainnesti americani:

1. Berlandieri x Riparia 420/A (presente in tutta Italia, in alcune regioni come la Puglia costituisce la base unica della ricostituzione);
2. Rupestris du Lot (presente in tutta Italia, particolarmente in Sicilia);
3. Riparia x Rupestris 3309 e Riparia x Rupestris 101/14 (diffuse nei terreni freschi e di medio impasto dell'Italia Centrale e Settentrionale);
4. Due forme di Vinifere x Americane: Chasselas x Berlandieri 41/B e l'Aramon x Rupestris G.N.1.;
5. Berlandieri x Riparia 5/BB (Teleki Kober) che guadagna moltoterreno nell'Italia Settentrionale e soprattutto nel Veneto.

Dei portainnesti prodotti in Italia i più antichi erano gli ibridi siciliani del Paulsen del Ruggeri. Successivamente dal 1903 al 1915 furono iniziata una sperimentazione anche nel vivaio di Barletta allo scopo di avere ibridi portainnesti adatti alla zona pugliese. Caratteristica di questi ibridi pugliesi era che i loro progenitori, cioè le Riparie e le Berlandieri, provenivano dal gruppo di viti americane ottenute in Italia direttamente per seme e precisamente dalle selezioni di Velletri e di Barletta.

Il Lazio e la zona di produzione del Pizzutello di Tivoli

“Durante l'ultimo trentennio”, scriveva Antonio Del Re⁵ nel 1883, “varie infezioni si vennero sviluppando sulle viti. Nel 1852, apparve la grittogama parassita simile alla muffa, che prima attaccò i pergolati di pizzutello e pergolese e quindi si propagò anche alle vigne ... un'altro flagello venne dall'America a colpire in quegli ultimi anni le viti ... la fillossera ... per combatterlo fu proposto l'innesto su vite americana (una varietà trovata nel nostro territorio: l'uva fragola) ... ma gli

⁵ Del Re Antonio, “Le antichità tiburtine”, Tivoli, anno 1883.

esperimenti fatti nell'Isola di Montecristo dettero risultati negativi ... E' certamente da augurarsi che tale insetto resti sempre da noi lontano, ma in caso di invasione la nostra Tivoli avrebbe il vantaggio di poter profittare in buona parte del territorio di questo efficacissimo mezzo di distruzione ... Secondo un parere esternato ultimamente dal distinto ed erudito concittadino Sig. Alessandro Manzetti, sarebbe anche da sperimentare l'azione delle acque albule ... ".

Nel campo sperimentale annesso alla Regia Cantina, fu impiantato, dal Prof. Longo, nel 1907, un vigneto per lo studio delle affinità d'innesto. Come marza fu impiegato il Sangiovese su piede americano. Di seguito riportiamo la media di produzione ottenuta nel periodo di 22 anni delle diverse combinazioni d'innesto in rapporto al Sangiovese franco di piede.

1°	Aramon x Rupestris G. n. 1	Kg	1,747	per vite
2°	Rupestris Metallica	Kg	1,715	per vite
3°	Riparia x Rupestri 3309	Kg	1,503	per vite
4°	Rupestris du Lot	Kg	1,312	per vite
5°	Berlandieri x Riparia 420/A	Kg	1,289	per vite
6°	Riparia x Rupestris 101/14	Kg	1,196	per vite
7°	Sangiovese franco di piede	Kg	0,728	per vite

In rapporto alla ricchezza zuccherina

1°	Rupestris Metallica	18,94%
2°	Rupestris du Lot	18,79%
3°	Sangiovese franco di piede	18,74%

Nella zona di competenza della Regia Cantina Sperimentale di Velletri, nel 1932, in particolare nella zona di produzione del Pizzutello di Tivoli, forse anche a causa delle sue peculiari caratteristiche ambientali, la virulenza del parassita sembra limitata e contenuta. Infatti sono tutt'ora presenti, negli orti, ceppi ultracentenari che a detta degli ortolani producono ancora il vero Pizzutello.



Pizzutello bianco di Tivoli presente presso l'Azienda Giansanti prima dell'introduzione dei portainnesti americani

Di conseguenza l'attenzione dei viticoltori si orientò verso l'utilizzo dei portainnesti americani non solo per premunirsi contro la fillossera ma anche per ottenere, tramite l'introduzione dei portainnesti americani, una produzione più abbondante e di migliore qualità.

In riferimento alle affinità risulta dimostrato dal Prosperi nel 1932 che il vitigno più diffuso e base della ricostruzione è il 420/A, con il quale tutte le vinifere, sia da vino che da tavola, hanno mostrato buona affinità.

Nel Lazio tutte le uve da vino mostrano buona affinità con i portainnesti già elencati compreso il 3309, molto diffuso e con buoni risultati nella zona di Marino e in quella di Frascati. Nell'Agro Romano, propriamente detto, invece i portainnesti hanno offerto i migliori risultati con il Berlandieri x Riparia e le Vinifero-Americane. Non è stato riscontrato mancanza di affinità in nessun caso; presentano solo difficoltà d'innesto le due uve da tavola il Pergolese di Tivoli e lo Zibibbo. Il Pergolese di Tivoli è uno dei pochi vitigni che presenta delle esigenze in fatto di portainnesti. Vigoroso e rapido nell'ingrossamento del tronco trova nel gruppo delle viti americane a sviluppo analogo quali l'Aramon x Rupestris G.n.1, la

Rupestris Metallica e lo Chasselas x Berlandieri 41/B i portainnesti più adatti. Al di fuori di questi tre soggetti americani è imprudente innestarlo su altre viti. In Puglia, si è constatato del Pergolese vigoroso innestato su 420/A.

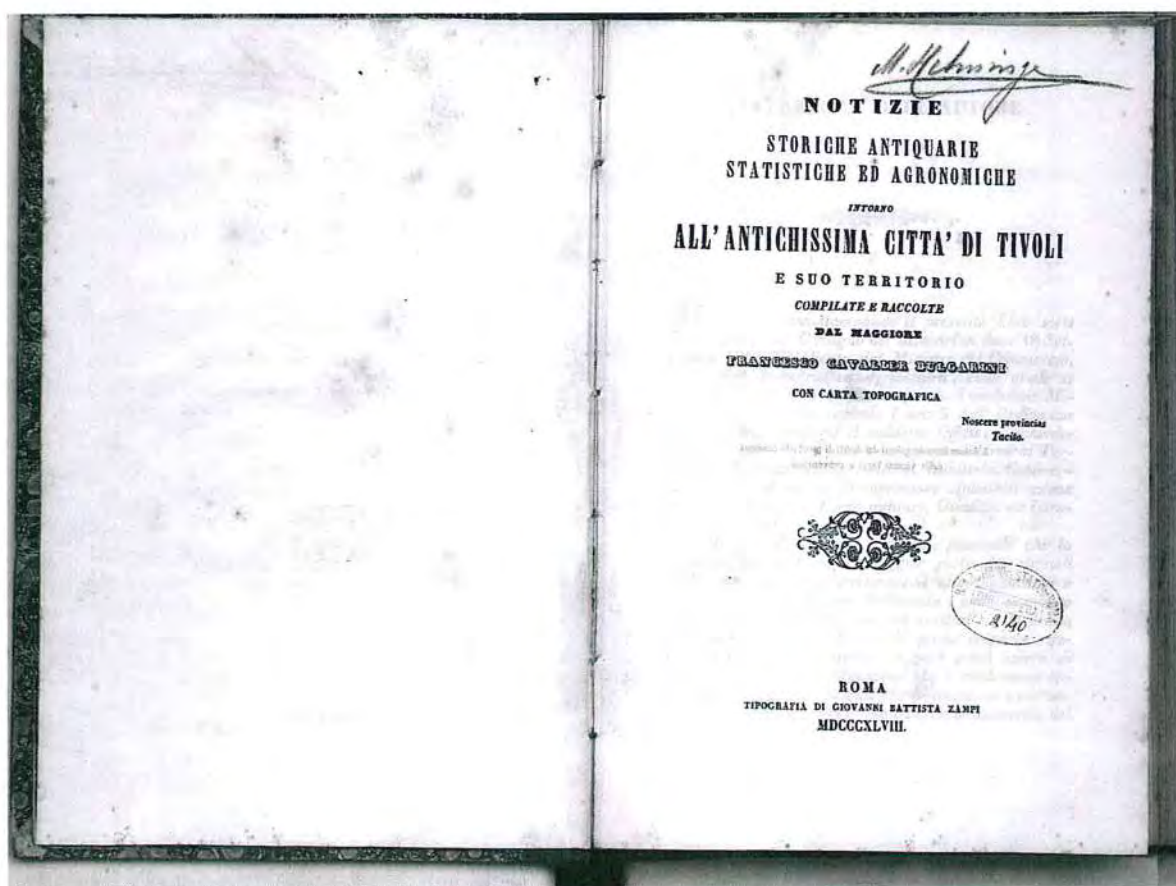
Secondo Miele A. C., "Il Pizzutello di Tivoli", Cattedra Ambulante d'Agricoltura di Tivoli, Arti Grafiche IGAP, nell'anno 1936, non si avevano ancora sufficienti elementi di giudizio, circa l'affinità con i portainnesti americani, essendo ancora in corso alcune prove con *Rupestris du lot*, Rupestris di Velletri n. 6, Riparia x Rupestris 3309, Berlandieri x Riparia 420 A e Aramon x Rupestris G. n. 1. Vitigni questi già sperimentati altrove e ritenuti adatti ai terreni della zona, nella quale, peraltro, almeno per ora, non è assillante il problema fillosserico.

Secondo Giansanti⁶, nella zona di produzione del pizzutello di Tivoli, tra il 1903 ed il 1904, furono praticati innesti tra marze di pizzutello su piede americano provenienti dal Campo Sperimentale di Velletri. Nel 1935 viene utilizzato dall'Azienda Giansanti il portainnesti americano denominato 420/A (Berlandieri x Riparia 420/A) proveniente dall'azienda Rossignoli di Colli S. Stefano a Villa Adriana Tivoli, una delle due aziende assieme a quella del Principe Brancaccio che all'epoca furono i primi a sperimentare i primi portainnesti americani.

Successivamente ebbe un certo ruolo il vivaio Pacini & Baldi di Pistoia riforniva la zona di marze, provenienti dalla zona, innestate in ordine cronologico su 420, Ducok 740, Kober CBB, sotto la supervisione del Dr. Vecchioni dell'Ispettorato Agricoltura e successivamente del Dr. Nicolai dello SDA della Regione Lazio.

⁶ Giansanti Luigi, Presidente del Consorzio Agrario Cooperativo di produzione fra coltivatori e proprietari di orti irrigui in Tivoli.

Bibliografia



BIBLIOGRAFIA

1. Scipioni Antonio, "Tivoli miscellanea", Tivoli, anno 1975.
2. Francesco Mora, "Acque di Tivoli", Tipografia Maiella, Tivoli, anno 1902.
3. Uffreduzzi Marcella, "Il Comune di Tivoli", tesi di laurea, relatore Prof. Mori Assunto, anno accademico 1936-'37.
4. Carrocci Sandro, "Tivoli nel basso medioevo", Roma, anno 1988.
5. Orto detto "lu giardino", Archivio notarile di Tivoli, reg. 8, c. 86v, anno 1478.
6. Pio II, "I Commentari", p. 986.
7. Archivio di Stato di Roma, Registri della Dogana di S. Eustachio.
8. Pacifici V., "Tivoli nel settecento", Atti e memorie della Società Tiburtina di Storia e d'Arte, vol. XLV, Tivoli, 1972.
9. Franchini V., "Terra e lavoratori della terra nello Stato Pontificio del sec. VIII", Arch. Soc. Rom. Storia Patria, serie III, vol. VIII, A. LXXVII, fasc. 1-4, pp. 21-22, anno 1954.
10. Pacifici V., "Cenni sulle Università d'Arti e Mestieri", Atti e Memorie della Soc. Tib. di Storia e d'Arte, vol. VIII, nn.1-2, p.64, anno 1928.
11. Macera Regnoni C., "Diverse forme di enfiteusi in consuetudine nella città di Tivoli", Tip. Luigi Marziale, Tivoli, 1935.
12. Enciclopedia Agraria Italiana, Federazione Italiana Consorzi Agrari, Ramo Editoriale degli Agricoltori, anno 1952.
13. Pàstena B., "Trattato di viticoltura italiana", Edagricole, Bologna, 1976.
14. Cosmo I., "Le uve da tavola nelle Venezie", tip. Failli, estratto dagli Annali della Sperim. Agraria, vol. XXXVII, anno 1940.
15. Molon G., "Ampelografia", II vol., Ed. Hoepli, Milano, 1906.
16. Branas J., Truel P., "Variétés de raisins de table", Tomo I, Montpellier, 1965.
17. Dalmasso G., "La produzione dell'uva da tavola nel mondo", Atti Accademia Italiana della Vite e del Vino, vol. VIII, p. 421;
18. Sebastiani F. A., "Viaggio a Tivoli antichissima città latino sabina fatto nel 1825", Tip. Tomassini, Foligno, 1828
19. Miele A. C., "Il Pizzutello di Tivoli", Cattedra Ambulante d'Agricoltura di Tivoli, Arti Grafiche IGAP, anno 1936.

20. Nobili Vitelleschi Francesco, "Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria sulle condizioni della classe agricola", Vol. XI^o, fsc. I^o (Province di Roma e Grosseto), Forzani e C. Tipografi del Senato, Roma, anno 1883.
21. Columella Moderato L. G., "L'arte dell'agricoltura", libro III, 2.1-2.
22. Plinio Gaio Secondo, "Storia naturale", Lib. 14, cap.3^o.
23. Zappi G. M., "La descrizione del raro e gentil giardino del mondo fatto dall'animo regio della degna memoria dell'Ill.mo e R.mo Sig. Hipolito Cardinal di Ferrara fabricato in la magnifica città di Tivoli ... ", Ed. Tibur Artistica, anno 2003 (ristampa edizione del 1920).
24. Pacifici V., "Ippolito II d'Este Cardinale di Ferrara", Tivoli, 1920.
25. Mezzetti G., "Origini e nascita di una sagra", Tivoli, 1994.
26. Vivona A., "Vitigni da mensa", Ed. Edagricole, Bologna, 1964.
27. Rossi A., "La viticoltura in Sicilia", Istituto Reg.le della Vite e del Vino, Palermo, 1954.
28. Bulgarini F., "Notizie storiche antiquarie statistiche ed agronomiche intorno all'antichissima città di Tivoli", Roma, anno 1848.
29. Mancini C., "Il Lazio viticolo e vinicolo", Tipografia Stabilimento S. Lapi, Città di Castello, 1888.
30. Mengarini F., "La viticoltura e l'enologia nel Lazio", Tipografia Reale Accademia dei Lincei, Roma, 1888.
31. CCIAA di Roma, "Raccolta di usi e di consuetudini vigenti nella provincia di Roma", Roma, 1951.
32. Migliorini E., "Memoria illustrativa della carta della utilizzazione del suolo del Lazio", CNR, Roma, 1973.
33. Federici V., "Statuto di Tivoli del 1305", in "Statuti della Provincia Romana", Ed. Istituto Storico Italiano, Fonti per la storia d'Italia, Roma, 1910.
34. "Statuta et reformationes circa stilum civitatis Tyburtinae", Roma, Peret, 1522.
35. Coccanario, "Gregorio XVI e l'arco di pizzutello. La benedizione dei cunicoli e del ponte Gregoriano", vol. 15, pag. 106, anno 1935;
36. Prosperi V., "Influenza dell'adattamento e dell'affinità nella produzione delle viti innestate", relazione presentata al III^o Congresso Internazionale della vite e del vino tenuto in Roma il 23/31 ottobre 1932.
37. Baldacci E., Belli G., Bisiach M., "L'uva da tavola", Manuale REDA, anno 1985.
38. Saltini A., "Storia delle scienze agrarie", Edagricole, Bologna, anno 1984.

39. Sciaretta Franco, "Tivoli in età classica", Tiburis Artistica ed., Tivoli, anno 2003.
40. De Leonardis Fiorello, "La coltivazione dell'olivo nel territorio di Tivoli", Stab. Tipografico M. Bettinelli, Verona, anno 1915.
41. Mezzetti Gino, "Usanze e tradizioni secolari dell'antica Tibur", Tipografia S. Paolo, Tivoli, anno 1986.
42. Del Re Antonio, "Le antichità tiburtine", Tivoli, anno 1883.
43. Pacifici V., "Annali e memorie di Tivoli di Giovanni Maria Zappi", Società Tiburtina di Storia e d'Arte, Studi e fonti per la storia della regione tiburtina, Tivoli, anno 1920.
44. Lotrionte Giuseppe, "Le società agricole operaie del Mutuo soccorso", Cattedra Ambulante d'Agricoltura di Tivoli, tipografia Gerardo Maiella, Tivoli, 1909.
45. Mezzetti Gino, "Tivoli vista dall'alto", Tivoli, anno 1998.
46. Comune di Tivoli, "Canzoni dialettali tiburtine", Tivoli, anno 2003.
47. Comune di Tivoli, "Tivoli città d'arte nel patrimonio Unesco", edizioni Iter, Tivoli, anno 2002.
48. Cento E., Marino M., Ponzani A., "Archivio storico comunale di Tivoli", Comune di Tivoli, Gangemi editore, Tivoli, anno 2003.
49. Giansanti Luigi, "Ipotesi di recupero e riutilizzazione della Torre di guardia sul ponte di S. Martino come Museo della civiltà contadina nell'ambito dei finanziamenti per la valorizzazione della cultura del Pizzutello", Consorzio Coop. Di produzione tra Proprietari ed Utilisti di Orti Irrigui, Tivoli, anno 2003.
50. Lotrionte Giuseppe, "Relazione generale riassuntiva sull'attività della cattedra ambulante d'agricoltura di Tivoli", Cattedre Ambulanti di Agricoltura della Provincia di Roma, Officina Poligrafica Italiana, Tivoli, 1906.
51. Manzo P., Tamponi G., "Monografia di cultivar di uve da tavola", MAF, Direzione Generale della Produzione Agricola, Istituto Sperimentale per la Frutticoltura Roma, II edizione, ed. Vicini, Roma, anno 1987.
52. Dosson, Zoppelli, "Le uve da tavola", MAF, Istituto Sperimentale per la Viticoltura, Conegliano Veneto, anno 1989.
53. Tamaro Domenico, "Uve da tavola", Hoepli, Milano, anno 1915.
54. Mannarini Albinio, "Uve da tavola", ed. F. Battiato, Catania, anno 1915.
55. Tamaro Domenico, "Uve da tavola", Hoepli, Milano, anno 1896.
56. Gargiuoto Nicola, "Le viti americane in europa", Tip. Epomeo, Forio d'Ischia, anno 1921.

57. Vannuccini Vannuccio, "Le viti americane e l'innesto", Casale Monferrato, anno 1927.
58. Longo Angelo, "Uve da tavola", REDA, Roma, anno 1937.
59. Musci Giuseppe, "La festa dell'uva", estratto da "La Propaganda Agricola" 14 n. 9-10, Laterza, Bari, anno 1936.
60. Cosmo I., Calò A., Egger E., "Pizzutello bianco", MAF, Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano Veneto, anno 1974.
61. Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo, "Tivoli attraverso i tempi", Tivoli, anno 1996.
62. Baldini E., Scaramuzzi F., "L'uva da tavola", collana Frutticoltura anni '80, manuale REDA, anno 1980.
63. De Feis Leopoldo, "La fillossera della vite nell'antichità e l'ampelite antifillosserica", Stb. Tip. Aldino, Firenze, anno 1905.
64. Regione Lazio PRAL, Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Roma, Università degli Studi della Tuscia di Viterbo, , "Individuazione, recupero e caratterizzazione del germoplasma frutticolo autoctono laziale a rischio di erosione genetica", New Interstampa srl, Roma, anno 2003.