



Cittadini nella Storia, dal Medioevo ad oggi

Laboratorio 2 “I luoghi e le forme dell’assistenza e dell’associazionismo”

A. Medioevo

Materiali: Gli Innocenti

L’ospedale degli Innocenti iniziò ufficialmente la sua attività il 5 febbraio 1445, ma aveva già cominciato da tempo ad accogliere, sfamare, allevare, educare e collocare nel mondo i bambini abbandonati. L’ospedale era stato affidato all’arte della seta, una tra le più importanti istituzioni legate al mondo mercantile e artigianale fiorentino. Non si trattava di un patronato di comodo: prendersi cura dei piccoli, costruendo quasi una grande famiglia, era un ideale caro ai padri del Rinascimento (documento 1: Leon Battista Alberti, verso il 1434). Inoltre l’amministrazione dell’ospedale era estremamente complessa e richiedeva una competenza tecnica non comune. Non sorprende, quindi, che ad accollarsi l’onere fosse un’istituzione i cui rappresentanti avevano molta dimestichezza con i libri di conto e le scritture amministrative in genere. Il “menù” del 24 ottobre 1483 (documento 2) mostra quali fossero le quantità di cibo, bevande e legname che giornalmente occorreivano per garantire un buon livello di vita a chi faceva riferimento all’ospedale: si tenga conto che una libra (abbreviato ‘lb.’) equivaleva a circa 340 grammi; si tenga anche conto che il venerdì non si mangiava carne. Bisogna poi considerare che i ragazzi e le ragazze che andavano «a bottega» (per imparare un mestiere) gravavano molto poco sul bilancio dello spedale nei giorni di lavoro, poiché era il datore di lavoro a sfamarli. Il collocamento dei fanciulli era comunque supervisionato dall’istituzione. Con il suo spiegamento di controlli, risorse e personale (inclusi i preti per l’educazione spirituale dei fanciulli) l’ospedale garantiva uno *status* privilegiato ai suoi assistiti.

1)

Né possono bellamente e’ vecchi in altro miglior modo acquistare, accrescere e conservare in sé maggior autorità e dignità, che avendo cura della gioventù, traendola in virtù, e renderla qualunque di più dotta e più ornata, più amata e pregiata, e così traendola in desiderio di cose amplissime e supreme, tenendola in studi di cose ottime e lodatissime [...] e così estirpandogli ogni radice di vizio e cagione di nimistà, ed empiendogli di buoni ammaestramenti ed essempli [...]. Stiano e’ vecchi adunque come communi padri di tutti e’ giovani, anzi come mente e anima di tutto il corpo della famiglia.

(LEON BATTISTA ALBERTI, *I Libri della Famiglia*, a c. di R. Romano e A. Tenenti, Torino, Einaudi, 1972, pp. 22-23)

2)

Venerdì a dì 24 d’ottobre [1483]:

- a fanciulli e fanciulle di chasa per sciolvere [far colazione] choppie 18 di pane in ferringno [fatto con farina e cruschetto] lb. 42.
- alle balie per sciolvere et desinare et merenda e ciena che sono 14 balie e 4 fanciulli svezzi coppie 15 di pane lb. 34.
- all’infermi sciolvere coppie 2 di pane lb. 4.
- a fanciulli piccini per sciolvere choppie 2 di pane lb. 4 ½.
- a fanciulli e fanciulle che vanno a bottega choppia xi di pane lb. 24 ½.
- all’infermi per disinare choppie 14 di pane lb. 28.
- a preti per disinare choppie 4 di pane lb. 12.
- all tavola del rifettoro delle donne coppie 32 lb. 71.

- vino a disinare 12 e $\frac{1}{2}$ quarti.

la sera per la cena:

- alle che mancho loro di quello per mano choppie 2 di pane.

- all'infermi choppia 6 di pane lb. 11 $\frac{1}{2}$.

- alla cena de' fanciulli coppie 20 e parte della rato lb. 22.

- alla tavola de' preti coppie 4 di pane lb. 8 $\frac{1}{2}$.

- al rifettoro delle donne per la cena copie 34 di pane lb. 7 $\frac{1}{2}$.

- 2 forme di chacio per tutto questo di peso di lb. 8.

- olio per condire la cucina et insalate e lla cena $\frac{1}{2}$ quarto d'olio.

- vino per merenda e cena 18 $\frac{1}{2}$ quarti [quarto=0,28 litri].

- legne per tutto lo spedale per tutto il di pezzi 50.

- fastella 2 di fraschoni pel forno.

(J. HENDERSON, *Piety and Charity in late medieval Florence*, Oxford 1994)