

Il Daziario: mestiere antico ormai scomparso

FRANCESCA MOZZILLO

Foglio, penna, timbro e qualche attrezzo del mestiere. Erano queste le poche cose di cui un daziario aveva bisogno.

Non è sicuro che tale mestiere venisse indicato con il termine ‘daziario’ in tutte le regioni italiane, ma di certo era così nel territorio campano e ancor più nella zona del comune di Atella di Napoli



Figura 1. Il territorio in questione

(fig. 1), oggi corrispondente a quattro comuni, di cui tre situati in provincia di Caserta (Orta di Atella, Succivo e Sant’Arpino) e un quarto paese limitrofo ai primi tre, situato in provincia di Napoli (Frattaminore). Non è stato di certo semplice ricostruire in modo dettagliato come si svolgesse l’attività del daziario dal momento che non viene più praticato. Grazie alla testimonianza di mio nonno, figlio di un daziario, sono riuscita a risalire a tale mestiere e scoprire qualche informazione riguardo ad esso. Sicuramente se fosse ancora vivo il mio bisnonno avrei potuto ricavare maggiori notizie sul lavoro di daziario, ma purtroppo come recita un antico proverbio africano: «quando muore un vecchio è come se bruciasse una biblioteca». Per

comprendere meglio cosa si intende per daziario potremmo paragonarlo ad una sorta di esattore delle tasse. Il daziario era una persona che si occupava di riscuotere una tassa sulla produzione agricola e sui prodotti derivanti dagli allevamenti di bestiame, sia se destinati ad un uso privato sia se destinati al commercio. Tale tassa veniva riscossa per conto del comune per il quale il daziario lavorava.

Fino al 1970, anno in cui sono stati completamente aboliti i dazi doganali interni, in Italia era in atto la riforma dell’imposta sui redditi agrari, varata nel 1923¹. Durante lo svolgimento del suo lavoro il daziario aveva il compito di far riferimento a determinate tabelle ministeriali contenenti per ogni provincia e per le tre zone di territorio (montagna, collina e pianura) la valutazione del reddito agrario netto per ciascun tipo di coltura, fatta esclusione della parte di reddito attribuita al bestiame per il quale la stima si faceva per capi e per specie. Egli si recava presso i singoli privati per misurare le loro produzioni agricole, quali vino, olio, frutta, verdura etc..., per poi stabilire l’imposta dovuta al comune di residenza. Una volta riscosse le imposte egli riceveva come compenso una percentuale delle tasse versate dai cittadini.

Nello svolgimento del suo lavoro il padre di mio nonno per misurare i litri utilizzava una precisa scala di misurazione, la cui unità di misura base era il ‘varrile’, nome comunemente usato nel volgo del comune di Atella di Napoli, con molta probabilità il corrispettivo termine italiano è ‘barrile’. Un varrile

¹ Cfr. J. Tivaroni, ‘La recente riforma dell’imposta sui redditi agrari’, *Giornale degli Economisti e Annali di Economia*, 4, 9/10, 1942, 439-447.

corrispondeva a 48 litri. Quindi per calcolare, ad esempio, quanti litri di vino erano contenuti in una botte che misurava 10 varrili occorreva compiere una semplice moltiplicazione tra il numero di varrili per il numero di litri contenuto da ciascuno di essi. Nel dettaglio esistevano alcune misure standard di riferimento, che possono essere riassunte nel seguente modo:

- 1 varrile: 48 litri
- 5 varrili: $\frac{1}{2}$ botte
- 7 varrili
- 10 varrili: 1 botte
- 1 carrale: 16 varrili

Dopo aver svolto l'attività di misurazione dei diversi prodotti, come il vino e raramente la carne derivante dall'uccisione di un animale allevato in casa, come un maiale (**fig. 2**), un coniglio, un agnello o qualsiasi altra specie, procedeva con la riscossione delle tasse, che variava in proporzione alle quantità prodotte da soggetto a soggetto. Alla fine si ricorreva al rilascio di un timbro, simbolo di avvenuto controllo, su ciascun prodotto.

In passato le autorità comunali erano molto pignole sul controllo della produzione agricola, tanto che un privato anche se regalava una bottiglia di vino di sua produzione, non dichiarata, ad un suo amico e tale azione veniva scoperta dalle autorità comunali, il proprietario del vino rischiava delle pesanti sanzioni. Da questo esempio, dunque, si può ben comprendere l'alto controllo sui prodotti, a cui erano sottoposti in passato. Sempre dalla testimonianza di mio nonno è emerso che questo lavoro, specialmente per chi si occupava della misurazione del vino giù nelle grotte, come nel caso del mio bisnonno, gravava molto sulla salute dello stesso. Infatti la costante esposizione all'umidità nelle grotte gli causò una forte bronchite, che lo portò a dover abbandonare tale mestiere prima ancora del raggiungimento dell'età minima per la pensione.



Figura 2. Foto tratta dal volume A. Di Palma, *Spartimento anni '50. Il mio 'piccolo mondo antico'*, San Vitaliano (NA) 2018, 142