



Honos alit artes

Studi per il settantesimo compleanno
di Mario Ascheri

GLI UNIVERSI PARTICOLARI

Città e territori dal medioevo all'età moderna

a cura di

Paola Maffei e Gian Maria Varanini



Reti Medievali E-Book

19/II

Honos alit artes

**Studi per il settantesimo compleanno
di Mario Ascheri**

GLI UNIVERSI PARTICOLARI

Città e territori dal medioevo all'età moderna

a cura di

Paola Maffei e Gian Maria Varanini

Firenze University Press

2014

Arti e mestieri legati al cibo negli statuti comunali della valle del Potenza

I casi di Appignano e Treia

di Alberto Meriggi

Lo studio approfondito degli statuti – favorito anche da un impegno ormai pluridecennale di Mario Ascheri¹ – ha stimolato, come si sa, un approccio interdisciplinare e dinamico al nostro Medioevo².

Se si restringe il campo all'ambito urbano e cittadino, emerge come lo statuto non sia un elemento statico, ma una realtà che si adatta ai mutamenti politico-sociali ed istituzionali. Sono molti gli statuti redatti, rielaborati e sostituiti nel tempo e molte sono le nuove norme che li corredano, a loro volta espressione di scelte politiche spesso drammatiche. Uno degli elementi fondamentali di questa fiorente produzione statutaria è stato individuato nella riduzione quasi atomistica del potere nell'età post-carolingia, tra l'XI secolo e gli inizi del XII, caratterizzata dalla ripresa della vita urbana e dalla crescita demografica, più intensa e precoce nell'Italia centro-settentrionale, per cui la ricostruzione delle strutture istituzionali non poteva avvenire se non su base locale. Elemento cui fa da *pendant* la concezione dell'autonomia come principio fondamentale della legittimità dei poteri, vale a dire il diritto di darsi proprie leggi all'interno di una cultura fondata sull'universalismo cristiano secondo il modello delineato da Bartolo da Sassoferrato. La configurazione locale dei poteri e il principio dell'autonomia sono dunque i presupposti che possono spiegare l'esplosione degli statuti nei secoli finali del medioevo. Profondi mutamenti sociali e politici nel corso di quattro secoli modificano l'iniziale localismo spingendo in direzione della costituzione di centri e reti di poteri che danno vita a entità territoriali sempre più ampie e integrate³.

Tale interpretazione storiografica trova conferma nell'evoluzione politico-sociale dei comuni delle Marche i quali, insieme alla realtà complessiva dell'Italia

¹ M. Ascheri, *Statutory Law of Italian Cities from Middle Ages to Early Modern*, in *Von der Ordnung zur Norm: Statuten in Mittelalter und Früher Neuzeit*, a cura di G. Drossbach, Paderborn 2010, pp. 201-216.

² G.S. Pene Vidari, *Presentazione a Il codice degli statuti osimani del XIV secolo*, Atti del Convegno, a cura di D. Cecchi, Osimo 1991, pp. 27-42.

³ Cfr. M. Ascheri, *Medioevo del potere. Istituzioni laiche ed ecclesiastiche*, Bologna 2009; A. Meriggi, *A proposito di istituzioni laiche ed ecclesiastiche. Medioevo del potere di Mario Ascheri*, in «Nuova rivista storica», 94 (2010), pp. 661-669.

centro-settentrionale, sono eredi della stagione imperiale sveva. Essa, infatti, respingeva qualsiasi ingerenza della Chiesa negli affari dello Stato esercitando e concedendo ai comuni la possibilità di gestire un potere che si autolegittimava senza dover ricorrere, dunque, alla mediazione papale. Un papato debole e lontano, almeno per tutto il XIII secolo, favorì senza dubbio la costituzione di un potere autonomo comunale e il formarsi di una spiccata identità in ambito regionale riconosciuta dagli umanisti nel corso del Quattrocento. E così anche il realizzarsi di un processo di ricomposizione territoriale, su spazi più vasti e con sistemi di organizzazione politica adeguati attorno a strutture regionali e apparati di potere più stabili e tuttavia non alternativi al particolarismo di città, domini signorili, comunità rurali con i quali si intesse un continuo dialogo⁴.

A ben vedere emerge nella fase tardo-medievale una dimensione normativa delle istituzioni cittadine che permeava profondamente – al di là della complessità e contraddittorietà dei testi legate alla loro ipertrofica moltiplicazione – la prassi della vita pubblica, se si guarda al funzionamento delle istituzioni piuttosto che ad astratti modelli dottrinari. Per questi motivi il Quattrocento e il Cinquecento costituiscono una stagione di grande proliferazione di statuti anche per le Marche. Per un comune riuscire ad avere un proprio codice statutario era motivo di vanto, di orgoglio, ma anche di preoccupazione per l'impegno economico e organizzativo che tale iniziativa richiedeva. Raccogliere le normative medievali, sistemarle e aggiornarle, predisporre una redazione in qualche modo funzionale alle esigenze della comunità e poi darla alle stampe, richiedeva scelte politiche che non sempre erano condivise da tutti e destinazioni di risorse non sempre disponibili⁵.

Lo scavo documentario effettuato per studiare gli statuti di Treia⁶ e di Appignano, località dell'entroterra maceratese, site nella vallata del Potenza, attesta che Treia ebbe difficoltà a pagare lo stampatore nei tempi pattuiti⁷, ma ciò che accadde ad Appignano fu addirittura clamoroso⁸. Ad un certo punto ci si rese conto che non c'era tutto il denaro necessario per pagare la stampa degli statuti secondo contratto. Il consigliere comunale che andò ad Ancona a pagare lo stampatore, vista la situazione, volle compiere un atto di generosità e mise di tasca sua

⁴ A. Meriggi, *Identità, politica, cittadinanza nella Marca medievale. Indagini di microstoria (secoli XI-XIV)*, Urbino 1995, pp. 15-65.

⁵ V. Laudadio, *Uomini e potere dal Tronto al Potenza tra XI e XVI secolo*, in *La libertà di decidere. Realtà e parvenze di autonomia nella normativa locale del Medioevo*, Atti del convegno nazionale di studi, Cento 6-7 maggio 1993, a cura di R. Dondarini, Cento 1995, pp. 152-154. Nella sola provincia di Macerata sono stati censiti 17 statuti editi nella seconda metà del Cinquecento: E. Liburdi, *Cenno panoramico degli statuti comunali medievali*, Atti del Convegno di Sarnano di studi medievali del 29 giugno 1965, in «Atti e memorie della Deputazione di storia patria per le Marche», Serie VIII, 4 (1964-1965), p. 376; D. Cecchi, *Statuti editi ed inediti dei Comuni della Provincia di Macerata*, in *Atti del Convegno sulle fonti documentarie e bibliografiche per la storia della Provincia di Macerata = «Studi maceratesi»*, 1 (1965), pp. 89-90.

⁶ Treia nel medioevo era detta Montecchio (*Monticulum*). Papa Pio VI le restituirà l'antico nome di Treia (dal romano *Trea*) nel 1790. Pertanto negli statuti compare il nome Montecchio.

⁷ Cfr. A. Meriggi, *Gli statuti del Comune di Treia. Edizione integrale del testo a stampa del 1526 e sua traduzione in lingua corrente* (d'ora in poi: *Statuti Treia*), Rimini 2009 (Documenti di storia 83).

⁸ G. Accorroni, *Bartolomeo Appoggio*, Macerata 1900, p. 23.

la differenza che mancava. Nonostante continue richieste, rimostranze e denunce, non riusciva a riavere dal comune quella somma. Stanco ed esasperato, alla fine decise di trattenere a casa propria, come garanzia del suo credito, il volume manoscritto originale e se lo tenne per 17 anni. Si tratta della copia conservata nell'archivio comunale sulla quale abbiamo lavorato⁹.

A parte questi problemi che avevano un po' tutti i Comuni, di fatto in quell'epoca, non solo nello Stato pontificio, si assiste, come detto, ad una proliferazione di nuove redazioni di statuti comunali. Spesso si trattava di derivazioni di copie precedenti che si resero necessarie e risultarono utili per codificare i cambiamenti avvenuti sia in merito ai rapporti tra le comunità locali e le autorità superiori – a Treia e Appignano con la Chiesa – sia sul piano sociale, economico e amministrativo. Nonostante che nelle Marche vi fossero più che altro piccole comunità, esse entrarono quasi in gara tra loro, sia per avere un proprio testo statutario, sia per averlo di buona qualità, nella forma, ma soprattutto nei contenuti. E lo dimostrano le tante edizioni critiche di statuti delle Marche pubblicate negli ultimi decenni da Dante Cecchi¹⁰ e da altri studiosi¹¹.

Tutto questo è riscontrabile anche nelle due comunità di Appignano¹² e Treia¹³. Oggi Appignano conta 4.300 abitanti, all'epoca non raggiungeva i 1.500; Treia oggi ne conta 10.000, all'epoca non raggiungeva i 7.000. Gli statuti di Treia¹⁴ vennero stampati nel 1526 e quelli di Appignano¹⁵ nel 1538, entrambi presso i migliori tipografi del tempo¹⁶. Ma, soprattutto, la loro redazione venne affidata a commissioni di esperti guidate dai più rinomati giuristi e umanisti del momento. Addirittura lo statuto di Appignano fu redatto dal concittadino Bartolomeo Appoggio, giurista di grande fama, che di lì a qualche anno verrà chiamato a far parte della commissione per la revisione delle Costituzioni Egidiane, le più impor-

⁹ Cfr. *Statuti del Comune di Appignano. Edizione con traduzione italiana dei manoscritti del 1491 e del 1536* (d'ora in poi: *Statuti Appignano*), a cura di A. Meriggi, Pollenza 2012 (Fonti dagli archivi storici marchigiani 2 = Documenti di storia 96).

¹⁰ La produzione di Dante Cecchi in materia di statuti marchigiani è vastissima. Ricordiamo qui solo alcuni tra i lavori più significativi: *Statuta castris Campiritundi (1322-1366). Proprietà fondiaria ed agricoltura negli statuti della Marca d'Ancona*, Milano 1966; *Gli statuti di Sefro (1423), Fiastra (1436), Serrapetrona (1473), Camporotondo (1475)*, Macerata 1971; *Gli statuti di Apiro dell'anno 1388*, Milano 1984; *Gli statuti di Monte Marciano ed il codice 36 del "fondo Colocci" nella Biblioteca comunale di Jesi*, Jesi 1985; *Gli statuti di Colmurano*, Urbisaglia 1988; *Gli statuti di Apiro dell'anno 1528*, Milano 1990; *Introduzione a Il codice osimano degli statuti del secolo XIV*, Osimo 1991; *Gli statuti di Serra San Quirico (1450-1545)*, Falconara Marittima 2001.

¹¹ *Istituzioni e statuti comunali nella Marca d'Ancona. Dalle origini alla maturità (secoli XI-XIV)*, vol. I (*Il quadro generale*), Ancona 2005, vol. II e III (*Le realtà territoriali*), a cura di V. Villani, Ancona 2007. La pubblicazione, promossa dal Consiglio Regionale delle Marche e dalla Deputazione di Storia patria per le Marche, è stata presentata ad Ancona il 14 novembre 2008 dal prof. Mario Ascheri.

¹² Cfr. L. Chiappini, D. Frapiccini, A. Meriggi, G. Piccinini, C. Pongetti, *Appignano. I segni della storia*, Pollenza 2003.

¹³ Cfr. A. Meriggi, *Storia di Treja dalle origini al 1900*, Tolentino 1984.

¹⁴ *Statutorum sive ordinationum terre Monticuli opus non solum utile: sed etiam per iucundum una cum elegantissima tabula noviter impressum*.

¹⁵ *Statutorum sive ordinationum Terrae Appignani volumen*.

¹⁶ Gli statuti di Treia vennero stampati ad Ancona nella bottega del tipografo Bernardino Guerralda; quelli di Appignano sempre ad Ancona dal tipografo Januario de Fagnolis.

tanti leggi dello Stato della Chiesa¹⁷. Anche per questo, ma soprattutto perché sono stati effettuati confronti con gli altri, questi due statuti possono essere presi, oggi, a campione di una situazione di più ampio respiro riguardante se non l'intero Stato della Chiesa, certamente tutta l'area del Maceratese.

Dunque, i due statuti di Appignano e di Treia si somigliano e rispettano tutti i canoni tipici dei testi della legislazione comunale di allora. Come tutti gli altri anch'essi si presentano come un lungo e dettagliato elenco di disposizioni e regole o, forse, sarebbe meglio dire, di imposizioni e proibizioni. Di primo acchito, sfogliandoli, si ha la sensazione che la vita quotidiana di allora fosse iper regolata e in un modo che, secondo la nostra visione odierna, sembra non conciliarsi affatto con le libertà. Regole e imposizioni un po' su tutto. Il fatto è che si era ancora in presenza di una società complessa e da disciplinare e la minuziosità degli interventi statutari certamente sta ad indicare anche questa esigenza di disciplinamento¹⁸. E gli statuti marchigiani, compresi i nostri due, non sfuggono a tutto questo.

Le norme riguardanti il cibo e il sistema alimentare, alle quali qui si rivolge l'interesse, sono fondamentali e molto presenti in tutti gli statuti comunali, ed hanno per oggetto molte disposizioni relative ai singoli prodotti, al lavoro, alla produzione, ai prezzi, alla tassazione, alla conservazione e perfino alle norme igieniche (nel libro *extraordinariorum*).

Ma dove, negli statuti, si parla di cibo e si fa cenno al sistema alimentare? Se ne parla soprattutto nella normativa riguardante i mestieri, specialmente quelli che rispondevano alle più importanti esigenze della comunità locale, come il nutrirsi giorno dopo giorno. Treia e Appignano erano Comuni a marcata vocazione agricola e, come in tutte le altre località rurali della zona, quasi tutti i mestieri esercitati all'interno delle mura erano in stretta correlazione con le produzioni derivate dalle attività agricole. Del resto in quegli anni a cavallo tra Medioevo ed Età moderna la terra costituiva la principale fonte di ricchezza e anche gli stili di vita erano incentrati sul lavoro agricolo. Borghesi, nobili e mercanti fondavano il loro potere economico sul possesso di terreni la cui estensione cercavano continuamente di ampliare. La terra era considerata il più valido strumento di profitto e sarà così almeno fino all'affacciarsi dell'industrializzazione. Per questi motivi gli statuti comunali prevedevano anche rubriche che proibivano di alienare porzioni di terra demaniale a favore di forestieri. Inoltre nella prima metà del Cinquecento cominciavano a farsi sentire gli effetti negativi derivanti dall'aumento dei prezzi dei cereali, con la conseguente corsa al recupero dei terreni paludosi o boschivi da rendere coltivabili.

Gli statuti di Treia e di Appignano rivolgevano una particolare attenzione alla regolamentazione di quei mestieri che erano atti a soddisfare i bisogni primari della popolazione, vale a dire i produttori e fornitori di generi alimentari di base, come pane, carne, vino, verdure, frutta e legumi. Questi erano i principali prodotti, con le loro derivazioni, che sia i ricchi che i poveri mangiavano, naturalmente con differenze tra le classi sociali nella quantità e nella qualità.

¹⁷ Cfr. Accorroni, *Bartolomeo Appoggio* cit., p. 8.

¹⁸ M. Sbriccoli, *Il diritto penale*, in *Il codice degli statuti osimani* cit., pp. 123-133.

È interessante sottolineare che anche questi due statuti confermano quello che ormai è ben noto agli storici: nel Medioevo e anche nei primi secoli dell'Età moderna, non esisteva nei nostri paesi un commercio di viveri con terre lontane. Non compaiono cibi esotici. Ogni comunità si manteneva con quanto produceva il proprio territorio. Pochi erano gli scambi di generi alimentari e solo tra località vicine. In questo senso possiamo anche parlare, usando una espressione moderna, di un sistema alimentare cinquecentesco di tipo bioregionale. Nell'alimentazione dell'epoca il pane e i farinacei in genere occupavano un posto fondamentale mentre il "companatico" era a base prevalentemente vegetariana e carne, pesce, uova e formaggi venivano consumati raramente anche se non mancavano¹⁹.

Occorre ricordare poi che nel regime fiscale di quell'epoca avevano un peso rilevante i tributi indiretti legati al consumo (i dazi), discussi e stabiliti annualmente dai rispettivi Consigli generali. Nella fattispecie, erano regolamentati secondo questa prassi i mestieri del fornaio e venditore di pane, il cosiddetto "panivendolo", del venditore di vino, olio e carne salata e del macellaio, comunemente detto beccaio. Gli statuti obbligavano tutti coloro che volevano produrre pane, vendere vino o carne, a registrarsi al banco della comunità, prestare fidejussione, assolvere i dazi e attenersi scrupolosamente ai regolamenti dei pubblici controllori, funzionari che a Treia erano detti "soprastanti"²⁰, i quali, nel caso dei fornai, procuravano il modulo dei pani, la bolla del comune e dettavano il peso da rispettare per ciascuna pezzatura, che variava in rapporto al costo del grano, in modo da mantenere inalterato il prezzo del singolo pane, variandone il peso. Cioè se aumentava il prezzo del grano, non aumentava il prezzo della singola pagnotta, ma diminuiva il suo peso. I panivendoli erano tenuti ad accettare qualsiasi ispezione disposta dai soprastanti, i quali potevano arrivare anche ad imporre il sequestro di pani che non avessero rispettato il peso convenuto²¹. Analoghi obblighi avevano i venditori di vino e olio: i liquidi erano venduti solo utilizzando le unità di misura stabilite e sigillate dal comune, con pene precise per chiunque alterava la qualità del vino e dell'olio, mescolandoli con altre sostanze²².

Dunque, seppure con variabili dovute alla qualità e alla quantità, il pane, il vino e la carne si trovavano sulla tavola di quasi tutti. I mestieri legati alla produzione e al consumo di questi cibi erano ovviamente di primaria importanza. Si prenda, ad esempio, il mestiere del fornaio. Sia a Treia che ad Appignano tale lavoratore era al tempo stesso artigiano e commerciante. Poteva, come accade oggi, preparare il pane e venderlo al banco, ma soprattutto doveva preparare e cuocere il pane su richiesta di tutti coloro che gli richiedevano questo servizio al quale il fornaio non poteva sottrarsi. Chi voleva farsi cuocere il pane doveva portare la farina e gli altri ingredienti necessari. I fornai si facevano pagare trattenendo una quota parte del pane cotto. A Treia trattenevano quattro pagnotte ogni venti²³, ad

¹⁹ Cfr. M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari 2006.

²⁰ Statuti *Treia*, Libro IV, rubrica 9, p. 367, con riferimenti alle pp. 90, 94, 97, 98, 136.

²¹ Statuti *Appignano*, Libro IV, rubriche 25 e 26.

²² Statuti *Treia*, Libro IV, rubriche 8 e 9, con riferimenti alle pp. 208, 214, 360, 361, 365. Statuti *Appignano*, Libro IV, rubrica 24.

²³ Statuti *Treia*, Libro IV, rubriche 2, 3, 6.

Appignano il compenso variava a seconda che venisse utilizzata, per riscaldare il forno, «suis lignis», cioè legna del fornaio, o «lignis illius cuius essent panes», cioè legna del cliente. Nel primo caso la retribuzione consisteva in «panes duos», cioè due pagnotte per ogni tavola infornata, mentre nel secondo caso era sufficiente una sola pagnotta²⁴. Solitamente ogni tavola da infornare conteneva dieci o dodici pagnotte, ciò poteva variare a seconda delle pezzature delle pagnotte richieste dal cliente. A Treia era consentito ai fornai e ai loro familiari circolare nottetempo senza necessità di salvacondotto o lumi, perché quello era un lavoro da fare di notte in modo da far trovare il pane pronto al mattino presto. In entrambe le località i venditori di pane dovevano venderlo ben cotto e secondo i pesi stabiliti dalle autorità comunali, cioè pesandolo con una bilancia contrassegnata dal comune.

Le norme igieniche cui dovevano attenersi i fornai erano molto severe e ben dettagliate. Esse dovevano essere ben conosciute ed applicate da tutti gli addetti tanto che ogni podestà, all'inizio del proprio mandato, doveva convocare al suo cospetto tutti i fornai e le fornaie per far conoscere loro l'intera normativa riguardante quella attività e farli giurare di rispettarla. A Treia era obbligo per i fornai porre sul banco una tovaglia bianca e un bastone per toccare le pagnotte che non potevano essere prese con le mani per nessun motivo²⁵. Chi veniva colto ad infrangere questa regola subiva una ammenda molto salata. Il pane rotto o toccato non poteva essere venduto a nessuno, nemmeno ai poveri a minor prezzo, pena multe pesanti. Sia a Treia che ad Appignano c'era anche l'obbligo di tenere un canestro per riporre le pagnotte quando con la pala venivano estratte dal forno, in modo da evitare che cadessero a terra e si rompessero o si sporcassero. Curioso, ma non insolito, il fatto che i fornai di Appignano fossero obbligati a tenere il camino del forno «altum supra domum ad minus tribus pedibus», alto sopra la casa almeno tre piedi, cioè quasi un metro. Ciò per evitare che il fumo si espandesse in basso a ridosso delle altre abitazioni e inquinasse l'aria ad altezza d'uomo. Ma anche per impedire che le scintille mescolate al fumo causassero incendi sui tetti delle case vicine che, allora, erano ancora quasi tutti di legno²⁶.

Assai vicina sul piano professionale alla figura del fornaio era quella del mugnaio. Anche questo mestiere era regolamentato secondo la prassi fiscale dei dazi di consumo. I due statuti dettavano regole sia per i mulini comunali sia per quelli privati, ed erano più o meno disposizioni simili. In entrambi si puntualizzava che i mugnai erano tenuti a «molere bladum ad petitionem cuiuscumque petentis», cioè a macinare il frumento e altri cereali di tutti coloro che ne facevano richiesta²⁷. I mulini erano piccole macine ad acqua, cosiddetti terragni, con piccole pale sottostanti e non a lato, mosse dalla debole acqua dei vallati, di quel tipo ricordato da Dante nel XXIII canto dell'Inferno: «Non corse mai sì tosto acqua per doccia /

²⁴ Statuti *Appignano*, Libro IV, rubrica 25.

²⁵ Statuti *Treia*, Libro IV, rubrica 6: «et supra panerium panis unam toballiam albam et pulcram cum qua teneant coopertum panem et unum baculum in manu cum quo tangat panem».

²⁶ Statuti *Appignano*, Libro IV, rubrica 25: «debeant (...) habere et tenere fornarolum et caminum altum supra domum minus tribus pedibus, pena XX solidorum, de quo rector teneatur facere inquisitionem quolibet mense».

²⁷ *Ibidem*, rubrica 26.

A volger ruota di mulin terragno / quand'ella più verso le pale approccia». Treia ne aveva nei vallati del Potenza²⁸ e Appignano lungo i torrenti, specialmente presso il Monocchia²⁹. I mugnai dovevano restituire la farina, riposta in un sacco, per una quantità corrispondente al peso del grano, o altro prodotto, che era stato macinato. Anche i mugnai si facevano pagare con una quota parte della farina macinata, trattenendone il cinque per cento. Per tale operazione utilizzavano un apposito contenitore di ferro, chiamato «scatula», una specie di grossa scodella omologata dal comune e recante il sigillo comunale come segno di conformità. I mugnai non potevano macinare se non possedevano dentro il mulino una regolare *scatula* richiesta precedentemente alle autorità del comune. Con la stessa *scatula* si misurava la farina macinata e in base a tale quantità il mugnaio teneva per sé tante *scatule* di farina come paga. Coloro che avevano necessità di macinare il grano, come prima operazione dovevano pesarlo «ad stateram et pondus comunis», cioè nella apposita bilancia comunale e pagare il dazio in base alla quantità.

Tutte queste regole e tutti gli obblighi, se non rispettati, venivano sanzionati con multe severe e anche con il ritiro della licenza ed era prassi che la metà o altra porzione delle multe riscosse, andasse all'accusatore o a chi avesse denunciato il reato. Non va dimenticato che in quell'epoca tutti i mulini, ma soprattutto quelli da grano, godevano in tutti gli statuti comunali di una considerazione particolare perché ritenuti indispensabili per l'acquisizione dell'autosufficienza alimentare che ogni comune andava cercando con insistenza.

Accanto al pane, per chi se lo poteva permettere, gli statuti danno molto spazio a norme riguardanti il consumo della carne. Le classi più agiate potevano permettersi l'acquisto di carni di prima scelta mentre il popolo, quando poteva, acquistava carni di basso costo o utilizzava solo quelle disponibili in campagna. Ovviamente sulle tavole dei ricchi in genere finivano le carni di vitella e la selvaggina, sulle altre il maiale, gli ovini e i caprini, il pollame e qualche coniglio selvatico.

Gli statuti di Treia e Appignano, come tutti gli altri della zona, parlano di carne soprattutto in riferimento alle regole per il mestiere del macellaio, appunto detto beccaio. In entrambi gli statuti abbastanza complessa era la definizione delle regole per l'esercizio di questo mestiere per il quale erano richiesti, si specifica ad Appignano, onestà e rispetto delle regole³⁰. A Treia i macellai avevano l'obbligo di scegliere le carni da macellare su indicazione del podestà, rispettando la separazione della carne di maiale da quella di altri animali³¹. Nella normativa statutaria questo è un particolare sottolineato in più passaggi, a testimonianza del valore dato alla qualità e all'uso della carne di porco rispetto a tutte le altre. Ancora oggi si usa dire: fare di una cosa “carne di porco”, cioè sfruttarla fino a non lasciarne il più piccolo residuo.

La macellazione delle carni doveva avvenire secondo precise modalità di taglio e separazione delle interiora, sempre in presenza di ufficiali comunali, i quali defi-

²⁸ A. Caracini, *Il Passo di Treia dalle origini ad oggi*, Macerata 1948, pp. 25-37.

²⁹ R. Bronzi, M. Buldorini, *Terra Acqua Fuoco Anima*, Pollenza 2003, pp. 55-69.

³⁰ Statuti Appignano, Libro IV, rubrica 23.

³¹ Statuti Treia, Libro IV, rubrica 9.

nivano anche i prezzi e sigillavano le bilance utilizzate per la vendita. Ancora a Treia il lavoro dei macellai era controllato anche da ufficiali segreti, nominati dal comune, i quali erano chiamati a controllare segretamente l'esercizio della macellazione e della vendita delle carni. I macellai dovevano obbligatoriamente avere sul banco carne castrata, ovina, bovina e suina e a Treia si poteva trovare anche carne di capriolo, verro e porco selvatico, il cinghiale. Ad Appignano i macellai dovevano tenere le bilance bene in vista sopra i banchi di vendita e che «non pendant magis ab uno quam ab alio latere et quod ementes carnes possint videre ipsas bilancias», cioè che non pendessero né da una parte né dall'altra e fossero ben visibili agli acquirenti. Guai seri correvano coloro che vendevano carni mescolate e infette. Se colti sul fatto venivano multati e le carni finivano immediatamente nel fossato. E così anche per chi vendeva animali morti per malattia. Curiosa la norma che proibiva la vendita di zampe di animali a «genibus infra», cioè dalle ginocchia in giù, sempre per questioni igieniche, ma «exceptis porcorum gambittis», ma eccettuate le zampe di maiale, perché potevano essere spellate. Altrettanto curiosa la norma che faceva divieto ai macellai di Appignano di scuoiare gli animali «flatu insufflando», cioè soffiando col proprio fiato nelle parti da scorticare³². Tale divieto mirava ad evitare il contagio delle carni attraverso il fiato di una persona che poteva anche essere malata. Era una pratica molto usata per agevolare il distacco della pelle dalle carni. Ma i macellai avevano anche il vizio di soffiare aria nelle carcasse degli animali esposti per renderli più appetibili. A Treia i macellai oltre alla propria bottega erano tenuti a mantenere la pulizia dello spazio ad essa antistante almeno una volta la settimana. Dovevano conservare la parte di carne segnata col timbro del comune fino a quando veniva terminata la porzione di carne cui apparteneva.

Tra la fine del Quattrocento e gli inizi del Cinquecento, è ovvio che non si mangiasse solo pane di frumento e carne, anzi questi due prodotti potevano permettersi solo in pochi³³. E gli statuti parlano anche di altri prodotti alimentari, regolandone la produzione, la vendita e la tassazione. Questi altri prodotti li troviamo soprattutto al mercato dove non c'erano solo commercianti e mercanti di professione, ma anche contadini che provenivano dalla campagna e vendevano i prodotti dei campi e degli orti che coltivavano. Gli statuti di Treia chiamano questi venditori "tricoli"³⁴. Essi avevano nei loro banchi improvvisati pollame ruspante, uova, oche, anatre, piccioni e altri piccoli volatili. Potevano collocarsi nella piazza principale, però separati dai venditori di altre merci, sempre per questioni igieniche, e non potevano iniziare la propria attività prima dell'ora terza, le odierne nove del mattino, perché la loro mercanzia era starnazzante e rumorosa. Ovviamente non perché importunassero chi ancora dormiva, ma perché avrebbero disturbato le funzioni religiose del mattino che si svolgevano nelle chiese adiacenti alla piazza. Dagli statuti conosciamo gli animali commestibili che i "tricoli" vendevano, oltre quelli già menzionati: fagiani, quaglie, tordi, merli, lepri, tortore,

³² Statuti *Appignano*, Libro IV, rubrica 23.

³³ Montanari, *Alimentazione* cit., pp. 124-146.

³⁴ Statuti *Treia*, Libro IV, rubrica 5.

ma vendevano anche verdure e frutta come rape, cavoli, mele, pere, fichi, castagne, agli, cipolle, fave, fagioli secchi, noci, zucche, bietole, erbe di campo, porri, mandorle, camomilla, prugne, melarance, nocciole, uva passa, miele e altro, a seconda delle stagioni. Alcuni di questi prodotti erano considerati talmente importanti per l'alimentazione quotidiana del tempo che non potevano essere esportati, come polli, uova, anatre, agnelli, capretti e formaggi. A Treia lo si poteva fare solo con espressa licenza del podestà.

Naturalmente gli uomini e le donne di allora bevevano anche e, inutile ricordarlo, la bevanda per eccellenza era il vino. Gli statuti lo mostrano nelle cantine dei contadini, dei proprietari ma, ovviamente, soprattutto nelle taverne e nelle osterie. Le norme statutarie regolamentavano soprattutto il mestiere del taverniere, mestiere anch'esso soggetto ai dazi di consumo.

I tavernieri, nelle loro *tabernae*, vendevano vino, olio e carne salata. Era un mestiere difficile perché nelle taverne avveniva di tutto ed era uno dei pochi luoghi dove erano meno evidenti le differenze tra i ceti sociali. Gli osti di Treia dovevano usare misure omologate dal comune e tenere boccali tipo legati ad una catena e non potevano contraffare vino e olio con altre sostanze, come miele, acqua o acquavite, pena multe salate e in alcuni casi anche la fustigazione. Non si poteva vendere vino di notte, ossia dopo il terzo rintocco della campana della sera e prima del primo rintocco della campana del mattino. E non si poteva somministrare vino ai minori di quindici anni³⁵. Ad Appignano i tavernieri dovevano esporre in bella evidenza il listino dei prezzi, detto "apodissa", dal latino *apodicticus*, evidente, perentorio, bene in mostra, e tenere nel banco di vendita le misure bollate e recanti il sigillo del comune. Multe severe erano previste per coloro che vendevano il vino ad un prezzo maggiore rispetto a quello dichiarato o usavano misure non bollate. Il podestà ed i priori, all'inizio del loro mandato, avevano l'obbligo di far revisionare tutte le misure utilizzate nelle taverne e nelle osterie³⁶. Sia a Treia che ad Appignano le misure più utilizzate dai tavernieri erano la foglietta, il boccale e il petitto: «videlicet pitittum seu bucale medium et fogliettam»³⁷. Abbastanza curioso il fatto che proprio ad Appignano, che di lì a poco diverrà la capitale di zona della terracotta, non venisse usata né per il vino né per l'olio, come unità di misura, la *broccula*, la brocca, presente in molti altri statuti marchigiani. Ma occorre precisare che questa stoviglia ancora non si fabbricava su larga scala³⁸. Era un recipiente di coccio della capacità di due litri. La foglietta corrispondeva a mezzo litro di vino, il petitto a mezzo boccale, dunque anch'esso a circa mezzo litro.

³⁵ *Ibidem*, Libro IV, rubrica 4: «Insuper non possint nec debeant dicti tabernarii et hospitatores dare comendare vel bibere alicui de Monticulo minori quindici annorum in eorum tabernis vel hospitiiis et qui contrafecerit solvat pro banno X solidis denariorum».

³⁶ Statuti *Appignano*, Libro IV, rubrica 24: «nulla persona vendat vinum ad minutum sine apodissa sigillata sigillo communis, in qua sit declaratum precium, que apodissa debeat teneri in vegete seu dolio ubi est vinum venale in fundo seu facie anteriori, ita quod libere possit legit et videri».

³⁷ Statuti *Treia*, Libro IV, rubrica 20: «Statuimus et ordinamus quod folietta sit et esse debeat duarum librarum olei et mezzetta sive picciola sit et esse debeat unius libre et boccale sive medium sit et esse debeat ponderis quattuor librarum et petictum sit et esse debeat octo librarum. Et rubbum pene sit et esse debeat triginta duarum librarum».

³⁸ Cfr. Bronzi, Buldorini, *Terra Acqua Fuoco Anima* cit.

Naturalmente si beveva pure acqua la quale, come è sempre accaduto nella storia dell'umanità, serviva anche per cucinare. Gli statuti comunali, e naturalmente anche i due nostri, parlano molto dell'acqua, specialmente dettando norme soprattutto dal punto di vista dell'igiene, per evitare l'inquinamento da sporcizia di falde, pozzi, fonti e fontane. Molte pesanti erano a carico di coloro che danneggiavano le fontane e le cisterne pubbliche e deviavano i corsi d'acqua.

Finora si è detto di alcuni mestieri legati ai cibi più consumati e più noti: fornai, mugnai, macellai, tavernieri, piccoli mercanti, ecc. Ma è ovvio che la filiera non cominciava lì. Il fornaio faceva il pane, ma aveva bisogno della farina che gli procurava il mugnaio il quale senza il grano che gli portava il contadino o, meglio, il proprietario terriero, non lavorava. E così il vino del taverniere per essere tale aveva bisogno dell'uva, il macellaio per trattare e vendere carne aveva bisogno di qualcuno che allevasse e custodisse gli animali. E via dicendo. In poche parole, come già ricordato, la filiera cominciava per tutti dalla terra e da coloro che, a vario titolo, la lavoravano. Gli statuti comunali dedicano molte rubriche ai vari tipi di lavoratori della terra e dettano norme precise per ogni lavoro.

E allora, sempre restando in ambito alimentare, si intende qui proporre solo qualche esempio tra i più significativi. Si è detto del pane e ciò inevitabilmente ci rimanda a coloro che producevano il grano. Intanto mette conto ricordare che all'epoca il grano, ma anche l'orzo, venivano utilizzati spesso come moneta. Il giurista Bartolomeo Appoggio, per la redazione degli statuti di Appignano, venne pagato in parte in fiorini e con una salma di farina di grano³⁹. Il valore delle monete che all'epoca circolavano di più veniva sempre rapportato al valore di una certa quantità di grano. Ciò sta a dimostrare l'importanza che all'epoca veniva data a questo cereale. La produzione del grano era indispensabile ad ogni comunità. Ma va detto anche che grande importanza veniva data un po' a tutti i prodotti della terra, specialmente ad altre granaglie minori come la spelta, l'avena, la segale, molto diffuse perché più resistenti alle intemperie. Fornivano un pane rozzo ma ben accetto per sopravvivere soprattutto durante le frequenti carestie.

A Treia e ad Appignano i lavoratori della terra, fittavoli o mezzadri, avevano l'obbligo, per contratto, di svolgere tutti i lavori stagionali almeno quattro volte l'anno. Se, ad esempio, le arature fossero state una, due o tre, anziché quattro, la parte del raccolto spettante al contadino veniva proporzionalmente ridotta⁴⁰. La mancanza dell'effettuazione di tutti i lavori stagionali da parte dei contadini poteva essere giustificata solo «propter celi intemperiem, siccitatem, nimiam pluviam vel aliam legitimam et sufficientem causam», cioè da calamità naturali come siccità o eccessiva piovosità⁴¹.

³⁹ Archivio di Stato di Ancona, *Archivio Notarile di Ancona*, 205: Atti di Bartolomeo Alfeo, 30 marzo 1536, c. 105v (Contratto per la stampa degli statuti di Appignano).

⁴⁰ Statuti *Appignano*, Libro IV, rubrica 32: «Statuimus et ordinamus imprimis quod laboratores terrarum, qui capiunt terras ad laboritium, ad quattuor vel aliter (...) teneatur terras bene et diligenter maiesare et laborare et temporibus convenientibus, et illas laborare teneatur quattuor vicibus ad minus et tunc (...) sed si non laboraverint dictas terras quattuor vicibus sed una, bina vel trina vice tantum et non plus (...) in fine recollectionis non plus habere possint quoquomodo quam medietate duas partes de tribus».

⁴¹ Statuti *Treia*, Libro IV, rubrica 7.

Tornando al grano, a Treia i mietitori e i trebbiatori trattenevano, come retribuzione, l'uno per cento del grano raccolto, ma dovevano lavorare dall'alba al tramonto. Durante la mietitura i lavoratori mietevano e componevano i covoni sotto il controllo di un rappresentante del proprietario e non dovevano lasciare il grano mietuto nel campo durante la notte. Sia a Treia che ad Appignano gli statuti vietavano di raccogliere spighe nei campi prima che il grano venisse ammucciato nell'aia.

Molte disposizioni riguardavano i lavoratori delle vigne, in entrambi gli statuti. Ad Appignano erano tenuti a svolgere tutti i lavori stagionali necessari, ovvero potare, zappare, vangare, legare le viti e fare quant'altro era previsto dal contratto stipulato col padrone delle vigne. Eventuali inadempienze venivano punite con la riduzione della quota parte di prodotto spettante ai lavoratori⁴². È interessante ricordare che in quasi tutti gli statuti marchigiani ricorrevano le due forme più frequenti di conduzione dei fondi rustici: il *laboritium* e il *coptimum*. Il primo, detto "lavoriero", prevedeva la divisione dei prodotti a metà, o altra porzione, tra proprietario e lavoratore: di solito divisi a metà erano i prodotti della vendemmia, l'uva, mentre varia, ma stabilita dai contratti, era la spartizione dei frutti degli alberi, del grano e dei vari cereali. È il sistema che si trasformerà poi nella mezzadria. Il cottimo, invece, prevedeva il pagamento di un canone da parte del concessionario del terreno, commisurato alla quantità di lavoro eseguito. Va anche detto però che questi contratti non assumevano ovunque forme rigide e precise; molto era lasciato alle consuetudini locali. La durata di tali contratti era solitamente annuale. Negli statuti erano previste multe per quei lavoratori che rubavano uva o altri prodotti. Nello statuto di Treia è più volte ripetuto che i lavoratori della terra, a vario titolo, erano tenuti a lavorarla «quam suas proprias», cioè come se fosse di loro proprietà. E i terreni non potevano essere concessi in affitto o a giornata a lavoratori che non fossero di Treia. Questo naturalmente per favorire l'occupazione dei residenti.

In entrambi gli statuti numerose rubriche riguardavano gli animali, ossia la carne che poi finiva sulle tavole. In esse vi erano norme per l'allevamento, la custodia, la vendita, la macellazione – l'abbiamo visto –, l'igiene, i pascoli, i danni che arrecavano, la caccia, il loro transito nel territorio, ecc.

Per quanto riguarda il pesce, sebbene in molti altri statuti dell'entroterra maceratese se ne tratti abbastanza, nei due statuti considerati non vi sono, in effetti, rubriche che menzionino questo alimento. Vi sono solo dei fugaci cenni presenti soprattutto in un elenco di prodotti che quasi tutti gli statuti contenevano, la cosiddetta *Tabula del passaggio*, cioè l'elenco dei prezzi imposti su ogni prodotto per "passare", vale a dire per essere introdotto nel comune. Una gabel-la d'ingresso⁴³. A dire il vero nello statuto di Treia all'inizio nel cosiddetto rubricario, cioè l'indice dei libri e delle rubriche, è annunciato un libro «de Pescariis», sui pescatori, ma poi all'interno non è riportato nulla al riguardo⁴⁴. Tale testo era

⁴² Statuti Appignano, Libro IV, rubrica 32.

⁴³ Statuti Treia, *Tabula del passaggio*, pp. 408-412.

⁴⁴ *Ibidem*, *Index omnium librorum*, pp. 241-251.

forse presente nel manoscritto, che non è giunto fino ai nostri giorni, ma non fu riprodotto nell'edizione a stampa.

A Treia e ad Appignano la tassa d'ingresso era applicata a peso, tanto per ogni soma di merce introdotta, o a capo o a gruppi di cento capi, se si trattava di animali. Ebbene, nella *Tabula* di Treia troviamo la presenza di pesce, soprattutto di acqua dolce come le anguille, ma anche pesce fresco, di mare, e pesce salato, indicato solo così genericamente, ma nell'elenco compare anche lo storione. In effetti il pesce si consumava e si acquistava, anche in abbondanza, tanto è vero che il libro delle uscite di Treia riporta la nota di una spesa fatta proprio per la commissione che nel 1526 redasse gli statuti, alla quale venne offerto un pranzo a base di tonnina, ovvero polpa di tonno⁴⁵. Proprio perché ci si trovava lontano dalla costa il pesce aveva un certo pregio e il pasto di pesce non era un pasto consueto. Comunque nella *Tabula* treiese l'ingresso in comune di tutti i tipi di pesce elencati era soggetto alla stessa gabella: sia il pesce fresco che quello salato, sia lo storione che l'anguilla, erano soggetti ad una tassa d'ingresso di quattro soldi e due bolognini per soma. La soma di aridi, nella Marca, all'epoca corrispondeva a circa due quintali, e a Treia per una soma di grano si pagava una gabella d'ingresso di dieci soldi e due bolognini, per una soma di farina sei soldi e tre bolognini. Dunque assai di più del pesce per il quale si pagava la stessa gabella del formaggio e del vino⁴⁶. Sul valore delle monete più utilizzate all'epoca in zona è necessario ricordare che la moneta principale era il fiorino e che con un fiorino si potevano acquistare circa ottanta chili di grano. Un fiorino equivaleva a quaranta bolognini e un bolognino a dieci soldi⁴⁷. Quindi con un bolognino, o dieci soldi, si potevano acquistare circa due chili di grano. Dunque per il grano si pagava una tassa d'ingresso di circa il quindici per cento del valore dell'intera quantità di prodotto che entrava, ma questa percentuale nella tassazione veniva applicata un po' per tutti i prodotti e quindi anche per il pesce.

Il pesce c'era ed era ben conosciuto, tanto che a qualche specie veniva attribuito non solo un valore venale, ma perfino di immagine. Diversi decenni prima, nel 1464, passò nel territorio di Treia il corteo papale di Pio II che si recava ad Ancona per guidare la crociata contro Maometto II (ma nella città costiera invece trovò come si sa la morte per l'aggravarsi della malattia di cui soffriva). Alla parte di corteo che soggiornò per un giorno e una notte a Treia, tra cui la sorella del papa e una nipote, il comune offrì tra l'altro, per i pasti degli ospiti, anche del pesce di mare; e al papa in persona, che però fece pranzo a Macerata, i Treiesi offrirono e portarono per il suo pasto, *piscem quadratum*, un pesce squadro, come dono ritenuto di grande prestigio, sicuri di non fare brutta figura⁴⁸.

⁴⁵ Archivio Storico Comunale di Treia, *Libro dell'esito*, reg. 725, c. 205v (31 dicembre 1525).

⁴⁶ Statuti Treia, *Tabula del passaggio* cit.

⁴⁷ *Ibidem*, pp. 101-103.

⁴⁸ Archivio Storico Comunale di Treia, *Riformanze*, vol. 28, *ab anno 1464 ad annum 1465*, 24 maggio 1464, cc. 64v, 66r; cfr. A. Grimaldi, *De coenobio Sanctae Mariae in Valle-Cerasi apud Trejenses compendium historicum criticum*, Macerata 1840, p. 33, nota 3; A. Meriggi, *I "Poveri Eremiti" di Valcerasa di Treia*, in «Studi maceratesi», 43 (2009), pp. 625-649.