

2 Archivio di Stato di Prato, *Fondo Datini*, lettere di Paoluccio di maestro Paolo emesse da Venezia e Camerino contenute nelle filze 1003, 1004, 1082, 1084, 926, 927, 928, 929, 930, 549, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 932, 1085.

3 L'epiteto è stato utilizzato da F. Melis in *Aspetti della vita economica medievale (Studi nell'Archivio Datini di Prato)*, Siena 1962, p. 220, che aggiunge: «Paoluccio di maestro Paolo [...], in riva alla laguna, non solo costituiva la punta avanzata delle cartiere marchigiane (da Fabriano a Pioraco), ma era solerte nelle transazioni di ogni bene, di precipuo interesse per la stessa sua regione».

4 Al riguardo, mi sia consentito il rinvio a E. Di Stefano, *Il carteggio di un mercante camerte con Francesco di Marco Datini, 1395-1410*, in «Proposte e ricerche», 37, 1996, pp. 78-93.

5 Ultimi casi studiati Montefortino e Amandola: O. Gobbi, *L'industria laniera nei centri minori del Piceno meridionale: costi e produzione (secoli XV e XVI)*, in «Studia Picena», LXVI (2001); Id., *L'attività di un mercante dei Sibillini della fine del Quattrocento*, in «Studia Picena», LXI (1996). Si veda anche E. Di Stefano, *Relazioni, mercati, mercanti: il viaggio di Gilio di Amoroso di Amandola nelle carte di Francesco di Marco Datini*, in Atti del Convegno di Studi su «Il santuario dell'Ambro e l'area dei Sibillini» dell'8-9-10 giugno 2001, in corso di stampa.

6 Su aspetti del sistema di relazioni interappenniniche E. Di Stefano, *Una città mercantile. Camerino nel tardo Medioevo*, «Per la storia dell'Università di Camerino. Studi e testi», 4, 1998, pp. 17-39.

7 *Ibidem*, pp. 41-60.

8 Per motivi energetici le «gualchiere» di Paoluccio – che egli definisce «le mie gualchiere di Camerino» – sono situate a Pioraco, *castrum* del contado a poche miglia dalla città. Sulla produzione cartaria del mercante e di altri imprenditori camerti, *Ibidem, passim*.

9 Si tratta di un itinerario sostenuto da Venezia, come si evince dalle deliberazioni del Senato della Serenissima. Valgano come esempi quelle del 12 marzo, del 4 e del 21 aprile in Archivio di Stato di Venezia, *Senato. Misti*, 47.

10 Ci riferiamo, in particolare, alle scelte di Elena Cecchi, in F. Melis, *Documenti per la storia economica dei secoli XIII-XVI, con una nota di Paleografia Commerciale a cura di Elena Cecchi*, Firenze 1972, pp. 563-575.

L'agrumicoltura picena in età moderna

di Olimpia Gobbi

Elementi di contesto. I caratteri geografici della costa, l'ambiguità morfologica della sua doppia appartenenza alla terra e al mare, la fluida irriconoscibilità dell'essere striscia di confine ed insieme di cerniera, peraltro stretta e precaria, fra entroterra contadino e mondo marinaro hanno agito, nella analisi storica, come fattori di dissuasione dalla focalizzazione di tale porzione del territorio regionale. La pluralità marchigiana risulta tratteggiata, almeno per l'età moderna, nelle peculiarità subregionali delle economie del mare, della collina mezzadrile e della montagna¹, una tripartizione dentro la quale la costa finisce con l'apparire o semplice punto di appoggio per le attività marittime o lembo estremo e marginale dell'economia di terra, plasmato, come è proprio di ogni periferia, dalle pulsioni espansive e dai risucchi difensivi del centro. Ma, pur risultando il territorio costiero assai più flessibile ed instabile in termini di presidio, presenza e pressione da parte della popolazione rispetto al corpo collinare e montano, il suo profilo storico sembra potersi delineare secondo tratti di specificità che rendono legittimo chiedersi se la complessità marchigiana non debba arricchirsi e complicarsi di un'ulteriore subregione economica, quella appunto costiera.

Un primo elemento di avvicinamento a tale porzione del territorio può essere dato dall'analisi della sua organizzazione agraria, ed è proprio esso che qui si intende, per alcuni suoi aspetti, cercare di focalizzare prendendo in esame la fascia litoranea del Piceno meridionale, compresa fra le foci dei fiumi Tenna a Nord e Tronto a Sud. Essa per tutta l'età moderna è interamente e stabilmente inserita entro i confini dei due stati cittadini di Ascoli e Fermo, tuttavia secondo rapporti ed assetti fortemente diversificati ed asimmetrici. Tre quarti dei circa 700 Km² che costituiscono, fra XIV e XVIII secolo, il contado ascolano, coincidono, infatti, con la porzione appenninica del territorio di quella città, il quale, stringendosi progressivamente lungo la fascia collinare protesa verso il mare, si chiude ad imbuto nel breve tratto di costa compreso fra il Ragnola e la foce del

¹ «Proposte e ricerche», fascicolo 48 (1/2002)

Tronto, lungo non più di 4 km². L'assetto ambientale di tale porzione del litorale marchigiano ha nel XVI secolo le caratteristiche di numerose altre aree deltizie, dove l'interazione di acque dolci e salmastre costruisce, fra l'altro, complessi ecosistemi umidi e paludosi. Come risulta in altri tratti aprutini del litorale medio adriatico³, ai quali la costa ascolana appare più omogenea ed assimilabile di quanto non sia a quella fermana, ai ristagni della foce del fiume si aggiunge il piccolo lago costiero della Sentina, risorsa per la pesca e la caccia alle anatre⁴. Gli acquitrini e la superficie lacustre, inoltre, sono inglobati all'interno della Selva Giurata, una estesa formazione boschiva costiera di circa 2000 ettari, caratterizzata da radure di pascolo che si aprono ampie fra le querce e, in prossimità della spiaggia, fra le mortelle, i ginepri, i lentischi e le tamerici⁵.

A differenza di quanto accade negli ambienti simili delle foci del Musone e del Misa, fra XV e prima metà del XVII secolo già ampiamente bonificati⁶, qui il processo di diboscamento, prosciugamento e messa a coltura è tardo e lento. A parte qualche tentativo di colonizzazione nella prima metà del XVI secolo, con l'impianto di 25 famiglie di romagnoli cui il comune assegna terra e licenza a costruire la casa, con l'obbligo di mettere a coltura e mantenere praticabile la piana del porto⁷; a parte i ripetuti progetti seicenteschi di ammodernamento delle strutture portuali, mai tradottisi in interventi di rilievo, ed il disegno di trasformare in un nuovo porto la stessa Sentina, scavata e resa facilmente adattabile a bacino da una straordinaria piena del Tronto nel 1615, anch'esso rimasto disegno⁸; a parte tutto ciò, l'economia cittadina - centrata sulla produzione tessile e sul commercio di pellame e bestiame indirizzati prevalentemente verso il Regno, soprattutto attraverso vie di terra⁹ - per tutto il XVI secolo continua a vedere nel suo litorale una utile risorsa collettiva, da mantenere sotto il controllo degli organi politici cittadini, destinata a garantire alla città rifornimento ittico, legname e pascoli, erbe officinali, tintorie, concianti e rena per l'edilizia.

La crisi delle manifatture della seconda metà del XVI secolo ed il progressivo riconvertirsi dei capitali urbani verso l'agricoltura daranno un nuovo assetto produttivo alla valle del Tronto, dove nel corso del XVII si impiantano fra l'altro colture specializzate, rese possibili dalla disponibilità idrica, quali risicoltura, canapicoltura ed orticoltura¹⁰; ma esso neppure lambisce la fascia costiera. Seppure diffusamente diboscata nel corso del Seicento, alla rilevazione catastale del 1703 presenta infatti l'assetto paesaggistico proprio di una cerealicoltura di steppa, estesa su suoli interamente nudi, privi di insediamenti poderali e condotti in affitto¹¹; assetto che si conferma alla data della rilevazione piana, allor-

ché il suolo utile alla coltivazione, corrispondente al 94 % della superficie agraria allibrata, è per metà tenuto a sodo e pascolo, mentre nell'altra metà si seminano grano e retri, inframezzati, su alcune porzioni, da qualche gelso o da mozziconi di quercia¹².

Tutt'altra organizzazione agraria e paesaggistica presenta, come si è detto, la costa dello Stato Fermano, la cui piattaforma centrale, coincidente con la media e bassa collina compresa fra Aso e Tenna, si assottiglia in una sorta di stretta appendice litoranea che si prolunga dall'insediamento portuale della città (Porto di Fermo, l'attuale Porto San Giorgio) verso Sud fino al torrente Ragnola ed al confine estremo con il territorio ascolano. Sono 36 chilometri di un sottile cordone di spiaggia sul quale degrada rapido ed in alcuni tratti precipita il fronte collinare, fittamente presidiato, dopo Porto di Fermo, dagli insediamenti costieri di Torre di Palme, Pedaso, Campofilone, Massignano, Marano (l'attuale Cupramarittima), Sant'Andrea, Grottammare, San Benedetto. Castelli e terre del contado sulle cui marine si compiono operazioni di carico e scarico con imbarcazioni di piccolo cabotaggio, nel caso di Porto di Fermo, Marano e Grottammare, indicati nella cartografia storica non casualmente come "porti", con il supporto di magazzini per lo stoccaggio ed il deposito delle merci, nonché di locande ed osterie per il ricovero di viaggiatori, mercanti, venditori ed acquirenti¹³. Si sussegue, dunque, ad una distanza media l'uno dall'altro di circa 3 chilometri e mezzo, una fitta teoria di luoghi di scambio, minuti ma vitali, peraltro saldamente presidiati, almeno fino agli inizi del Seicento, dal ceto mercantile fermano e dinamicamente inseriti nel denso reticolo di rotte e di scali che si intreccia fra le due sponde del medio ed alto Adriatico sotto l'egemonia di Venezia. La persistenza e la rilevanza degli interessi fermani, spiccatamente connotati dalle attività commerciali e da strette relazioni, anche politiche, con Firenze e la città lagunare, le frequenti alleanze con le famiglie possidenti locali attraverso adeguate ed attente strategie matrimoniali fanno di questa parte, peraltro cospicua, del litorale piceno un'area ad alta densità di presenza economica cittadina¹⁴.

La disponibilità di capitali, che i circuiti mercantili immettono nell'economia locale, e le opportunità che ne conseguono - e che richiamano, fra XV e prima metà del XVI secolo, braccia a buon mercato sia dall'entroterra montano, in particolare dai Sibillini, sia dall'altra sponda adriatica¹⁵ - tolgono a questa porzione di costa ogni tratto di marginalità o di ritardo rispetto al cuore collinare anche nell'assetto agrario. Il paesaggio che caratterizza il litorale fermano col-

pisce, infatti, i viaggiatori del XVI secolo per l'alto livello di antropizzazione e la fitta presenza di colture specializzate. Nel 1550 il domenicano Leandro Alberti descrive la campagna intorno a San Benedetto come «molto dilettevole ornata di belle vigne e di fruttiferi alberi e massimamente d'aranci e di olivi, che è cosa molto vaga da vedere»¹⁶; pure a Grottammare «si veggono quegli ameni e dilettevoli giardini di aranci, limoni ed altri fruttevoli alberi»¹⁷ e nell'insieme «tutto questo paese lungo la marina è ornato di vaghi giardini [...] che in vero si può eguagliare a qualunque altro dilettevole paese de fertilità»¹⁸. D'altra parte anche Francesco Pamfilo, nel suo celebre *Picenum*, stampato nel 1576, tratteggia il territorio di San Benedetto come «gratus, amoenus ager, citrea mala ferens»: elogio che Orazio Valeriani ritiene applicabile, ai suoi tempi, a tutto il litorale fermano e di cui risulterebbe provata una lunga continuità riconducibile, oltre il Pamfilo, al XV secolo¹⁹.

Si può provare a verificare se ed in che misura i riferimenti del Pamfilo e la descrizione dell'Alberti derivino dal reale, piuttosto che dall'immaginario letterario, attraverso i dati forniti dalle fonti catastali, seppure esse ci siano giunte assai incomplete e lacunose. L'unico territorio di cui risultino conservati i catasti cinquecenteschi è quello di Campofilone. Per la morfologia della linea di costa, incuneata ai piedi dei fianchi collinari ripidi e scoscesi, esso rappresenta la sola porzione del litorale piceno priva di possibilità di approdo e forse quella maggiormente difforme dal tratto costiero più ameno, compreso fra Marano e San Benedetto²⁰. Tuttavia, la rilevazione catastale del 1560 disegna un territorio messo già integralmente a coltura (si veda la tabella 1), boschi e macchie essendo ormai del tutto residuali (0,32% dei suoli allibrati), o concentrati nelle contrade più dirupate e lungo i fossi ed il letto dell'Aso, però ampiamente intaccati, anche lì, dall'arativo. Quest'ultimo, privo di soprassuoli, copre ben il 53% della superficie agraria; in esso si semina, oltre al frumento, anche spelta, orzo e soprattutto lino, diffusamente coltivato su tutta l'area ed oggetto di un notevole flusso di scambi²¹.

Il confronto con il coevo assetto agrario dell'entroterra collinare piceno, qui rappresentato dal campione territoriale di Montalto²², mostra che la porzione campofilonese della collina costiera risulta caratterizzata da una minore incidenza complessiva dei suoli vestiti di alberate, ulivi, viti e vigne. Essi costituiscono il 18% del suolo contro il 34,40% di Montalto. Ma è assai più avanzato l'insediamento sparso. Sono, infatti, presenti 27 case rurali e 6 palombare, con una densità di 2,71 abitazioni per kmq²³, quintupla rispetto a quella registrata a Montalto.

tab. 1 - Paesaggio agrario nel XVI secolo: Campofilone e Montalto, 1560

colture	Campofilone %	Montalto %
arativa	53,00	27,81
arativa e prato	0,36	3,54
arativa con selve, macchie, rote e querce	20,20	19,83
arativa alberata	0,94	4,74
arativa con olivi	0,15	15,20
arativa vitata	13,09	10,37
arativa con canneto	6,79	-
prato	0,38	1,69
vigna	1,76	4,07
canneti	0,23	0,05
selve e macchie	0,32	5,80
mista con giardino di agrumi	1,95	-
altro	1,05	6,95
totale	100,00	100,00
case	27,00	11,00
palombare	6,00	2,00

Fonte: A.S.F., Catasti, *Campofilone 1560*, n° 706; O. Gobbi, *La proprietà terriera*, cit., tab. VI (rielaborata)

Il dato, apparentemente contraddittorio, evidenzia che il processo di organizzazione poderale in atto nell'area è più dinamico ed esteso che nell'entroterra medio ed alto collinare, ma che esso è localizzato selettivamente soltanto su alcune porzioni del territorio comunale. Le superfici dotate di soprassuoli, spesso nella forma policolturale che associa al seminativo viti, olivi ed alberi da frutta, organizzata intorno ad un insediamento abitativo secondo la forma tipica della struttura poderale, si addensano infatti nelle contrade meno acclivate, meglio esposte e particolarmente favorevoli alle colture più esigenti. Così, nelle contrade a mezza costa del versante collinare che guarda il mare, ma esposte a sud e perciò al riparo dai venti freddi di nord-est, risultano ubicate quasi tutte le vigne e le terre arative con viti, oltre che le 4 possessioni con giardino di agrumi. Si tratta, per queste ultime, di appezzamenti dotati tutti di casa ed, il più

grande, di casa e palombara, nei quali gli arativi si associano, oltre agli agrumeti, a canneti e viti.

tab. 2 - *Il paesaggio agrario costiero: San Benedetto nel 1652 e Grottammare nel 1772*

colture	San Benedetto 1652 %	Grottammare 1772 %
arativo nudo	48,0	6,49
arativo con selve e querce	4,9	-
arativo vitato	3,4	} 71,5
arativo vitato e misto	14,8	
arativo alberato	1,9	
arativo alberato e misto	4,5	
arativo con olivi	9,3	
arativo con olivi e misto	6,0	
arativo con alberi da frutto	1,3	
vigna	0,9	
vigna ed alberi da frutto	2,2	
frutteto	0,2	
giardino d' agrumi	0,2	1,49
vigna e giardino d' agrumi	1,0	-
arativo con giardino d' agrumi	0,2	-
arativo con giardino d' agrumi e misto	0,8	-
sodo	0,2	20,30
selve e querceti	0,2	-
altro	-	0,22
totale	100,0	100,00
case	55,0	162,00
palombare	10,0*	-
pagliare	20,0	-

Fonte: G. Cavezzi, a cura di, *Il catasto di San Benedetto del 1652*, Ripatransone 1992. A.S.C.G., *Catasto 1772*²⁴.

*Numero degli appezzamenti in cui risultano tali strutture, talvolta indicate al plurale, senza precisa quantificazione.

L'avanzata dei suoli vestiti è rapida e costante. A San Benedetto nel 1652 il 48% della superficie allibrata risulta lavorativa nuda (si veda tabella 2); ma circa un terzo di essa (784 modiolli su 2316) appartiene alla città di Fermo ed al Seminario di Ripatransone²⁵. Se queste ampie porzioni di proprietà pubbliche ed ecclesiastiche dove si attardano forme di sfruttamento agricolo a bassa intensità di investimenti si sottraggono dal computo, allora la superficie agraria caratterizzata dalla presenza di colture arboree sale dal 52% al 63%. I soprassuoli legnosi sono per lo più associati all'arativo, ma acquistano le forme specializzate di vigne, frutteti, agrumeti, anche sommati fra loro, sul non trascurabile 4,5% del suolo.

A metà Seicento ciò che differenzia il paesaggio agrario sambenedettese rispetto a quello del suo entroterra non è tanto l'estensione relativa delle superfici dotate di patrimonio arboreo, quanto la qualità di questo ultimo. A Montalto, infatti, la spinta cerealicola erode le colture specializzate facendo retrocedere le vigne e gli arativi vitati dal 14,44% del 1560 all'8,01% del 1692; nel contempo, la natura dei patti colonici, che fanno defluire la massima quantità possibile di cereali nella parte domenicale, spinge padroni e contadini a selezionare le essenze arboree da coltivare sul seminativo in un'ottica prevalentemente di autoconsumo e persino di sopravvivenza: alle alberate di oppi ed olmi con viti maritate si aggiungono infatti noci, meli, sorbi e soprattutto querce, che, costituendo una risorsa alimentare per gli animali ed, in tempo di carestia, anche per gli uomini, guadagnano ben il 22% della superficie agraria, con un incremento del 10% rispetto al 1560 e del 19% rispetto al 1598²⁶. I proprietari terrieri della costa, invece, per ragioni pedologiche e climatiche ma anche economiche e culturali, non solo estendono al massimo i soprassuoli legnosi, che ad esempio a Grottammare arrivano a vestire il 73,21% della superficie allibrata nel 1772 (si veda tabella 2), ma selezionano le essenze atte a mantenere aperto l'aggancio con il mercato privilegiando, così, oltre che la coltivazione di viti ed alberi da frutta come fichi e mandorli²⁷, anche e soprattutto quella di ulivi ed, appunto, di agrumi.

Gli agrumi piceni: la destinazione di consumo. I termini *giardino*²⁸ e *viridarium*, con i quali le fonti notarili, fiscali e letterarie indicano le porzioni di terreno nelle quali si coltivano gli agrumi, evocano una dimensione orticola, suburbana, edonistica e persino edenica di tale coltura ed, in quanto tale, di autoconsumo, alimentare ed estetico. A dispetto dell'allusione linguistica, l'analisi storica fa emergere, invece, una attività agricola connotata, almeno fin dal primo

Cinquecento, da finalità spiccatamente commerciali, i cui prodotti sono destinati al mercato esterno e sono inseriti fra quelli che tipicizzano l'offerta picena negli scambi interadriatici. D'altra parte, come è stato notato per l'agrumicoltura siciliana, l'elevato costo del prodotto ed il carattere elitario del suo consumo esigono, per la stessa esistenza della produzione, una proiezione sul mercato extralocale, il più possibile ampia seppure necessariamente compatibile con i tempi di trasporto consentiti dalla deperibilità del frutto²⁹. Gli agrumi della costa fermana raggiungono, così, le piazze minori e maggiori dello Stato Pontificio, da Camerino a Bologna, nonché Chioggia, Venezia, la Dalmazia³⁰.

La campagna commerciale prende avvio ad inizio novembre, quando mercanti e proprietari di giardini stringono i contratti di compravendita dei frutti e si mette mano alla loro raccolta, che si protrae fino ad aprile inoltrato, avvenendo essa in modo scaglionato allo scopo di non intasare il mercato e di sfruttare la capacità naturale di conservazione del frutto, in assenza di efficaci metodi artificiali. Non a caso l'intera operazione della raccolta è generalmente a carico dello stesso mercante che provvede alla collocazione ed al trasporto degli agrumi sulle piazze di vendita³¹. Solo lui, infatti, può efficacemente coordinare domanda ed offerta, funzionalizzando senza sprechi e perdite il lavoro dei raccoglitori nei giardini ai ritmi di assorbimento del prodotto da parte dei terminali di consumo. Il mercante si rivela così una figura strategica per tale tipologia di agricoltura specializzata come, d'altra parte, per l'olio, l'altro rilevante prodotto di quest'area costiera, la cui campagna si interseca con quella degli agrumi ed è spesso in mano agli stessi attori; e lo è non soltanto per la sua funzione di collegamento con il mercato, ma anche perché egli gestisce in prima persona un segmento rilevante dello stesso processo produttivo, quello appunto della raccolta, assumendosene, peraltro, l'intero rischio. I contratti assai spesso prevedono, infatti, che all'inizio della stagione commerciale quando i primi pomi sono giunti a maturazione, il mercante acquisti a prezzo "stuccato" l'intero frutto del giardino e che da quel momento esso passi integralmente «ad omnem eius risicum et fortunam». Il proprietario del fondo, dunque, viene sollevato da ogni possibile perdita derivante da incidenti di trasporto, naufragi, furti, cattiva conservazione dei frutti, etc.³². Nelle transazioni del XVI e XVII secolo egli si impegna a perdere una parte del prezzo pattuito ed a lasciarla nelle mani dell'acquirente soltanto nel caso di neve o gelo. Si tratta tuttavia di una parte che non risulta mai superiore ad un decimo della somma concordata, la quale comunque il mercante è tenuto a versare, seppure leggermente ridotta, a prescindere dall'esi-

to economico conseguito dall'affare³³. La testimonianza del Valeriani sottolinea come nella seconda metà del XVIII secolo i più fra i proprietari tendano a mettersi al riparo anche da questa compartecipazione di rischio poiché generalmente «vendendosi, come si usa, la totalità de' frutti di un giardino, il compratore si obbliga portarli via prima del 13 dicembre: dopo tal giorno il venditore non è responsabile se periscono»³⁴.

Oltre a tale tipologia di contratto, che sicuramente è la più diffusa e che è del tutto assimilabile a quella che nel Mezzogiorno si chiama «a colpo o a getto di rete», sono testimoniate, seppure più raramente, anche contratti a consegna - forma probabilmente riservata ai frutti di più alta qualità - nei quali viene venduta una precisa quantità di pomi generalmente valutati a *migliaio*³⁵.

Il notevole valore del prodotto richiede a coloro che commerciano in agrumi l'investimento di significativi capitali. Nel 1563, ad esempio, Vincenzo di Piernicola di Grottammare compera 23.000 arance al prezzo complessivo di 64 fiorini e 38 baiocchi³⁶; 1500/2000 agrumi hanno, dunque, alla fonte, il costo equivalente di una soma di frumento in tempi non di carestia - bastante a sfamare una bocca per un intero anno - o di una dozzina di ovini³⁷. Nel 1667 si concorda una partita di 133.000 arance, da destinare a Bologna, al prezzo di 133 scudi³⁸. Nello stesso anno la metà di una *tartana* in piena attività viene venduta a 125 scudi³⁹. Gli atti notarili attestano operazioni che generalmente impegnano somme comprese fra i 50 ed i 100 fiorini, nel XVI secolo, ed i 50 ed i 100 scudi nella seconda metà del XVII, ma che non raramente superano quei tetti⁴⁰. Non è casuale, dunque, che il commercio degli agrumi non si presenti polverizzato nelle mani di piccoli operatori come avviene invece per altri prodotti costieri soprattutto legati alla pesca; a differenza, tuttavia, di quanto accade nell'agrumicoltura del Sud, tale rilevanza del ruolo del mercante rispetto a quello del proprietario non porta ad una marginalizzazione dei soggetti economici locali e ad un protagonismo straniero⁴¹. Il controllo e la gestione della commercializzazione del prodotto sono, infatti, interamente nelle mani di figure eminenti dell'economia locale. Per quanto il loro profilo attenda di essere adeguatamente delineato, sono chiaramente individuabili i nomi delle famiglie fermane a più spiccato status mercantile, quali quelle dei Brancadoro, degli Euffreducci, dei Nardi, dei Paccaroni⁴² e, ad iniziare dalla seconda metà del Seicento, e di un nuovo ceto di *paron*, assai probabilmente di origine veneta e di recente immigrazione, attivi soprattutto nel contado, i quali, come i Loi ed i Ravenna di Grottammare, appaiono in grado di affiancare o di sostituire le più illustri famiglie cittadine⁴³.

Varietà e quantità. Quantunque i notai determinino i frutti dei *viridaria* e dei *giardini* oggetto dei loro atti esclusivamente con i termini *mala aureata*, *mala aurantia*, *mala medica*, *melaranci*, *naranci*, negli agrumeti piceni non si coltivano soltanto aranci, ma anche limoni (*malum limonium*) e cedri (*malum citrum*). Orazio Valeriani individua, fra gli aranci, l'*agro*, che è distinto in *ordinario* e *dolcigno* (si veda figura 1), ed il *portogallo*, a sua volta distinguibile in *ordinario*, *di colore rosso*, *della Cina*; ed accanto ad essi annovera, oltre alla specie dei cedri, otto varietà di limone (si veda, per il *pomo d' Adamo*⁴⁴, la figura 2) e tre di *bergamotto*. Ma, tiene a sottolineare che l'elenco è lontano da ogni intenzione di completezza essendo «varie le specie e moltissime le varietà che qui si coltivano»⁴⁵.

D'altra parte, quasi un secolo e mezzo prima di lui Giovan Battista Ferrari, nel suo trattato dedicato appunto alla coltivazione degli agrumi⁴⁶, pur catalogando ben 14 varietà di aranci coltivati in Italia e 21 di limoni, lascia intravedere un continuo impegno del settore nel perfezionamento delle specie ed nella loro ibridazione attraverso sapienti e talvolta ardite sperimentazioni di innesti e di tecniche agrarie: interesse a cui non deve essere rimasta estranea la costa fermana se proprio al piceno Felice Peretti, poi pontefice con il nome di Sisto V, il Ferrari attribuisce il merito di aver impiantato a Roma, nel convento dei Santissimi Apostoli, un *viridarium* di notevole bellezza per la maestosità, il vigore e la feracità degli alberi⁴⁷ e se a Grottammare - comune che fra l'altro utilizza l'albero degli aranci come simbolo araldico⁴⁸ e dove il Peretti è nato e la sorella Camilla ama risiedere⁴⁹ - risulta attivo una sorta di piccolo vivaismo che porta anconitani, senigalliesi, camerti ad acquistare lì piante di agrumi per l'impianto di nuove coltivazioni⁵⁰.

A guardar bene, poi, l'ampiezza del numero delle varietà è imposta dalla specializzazione della coltura, dalla sua delicatezza e dalla esigenza di potenziare la produttività degli impianti. La diversificazione, infatti, innanzi tutto garantisce che fioritura e maturazione dei frutti si dispongano a scaglione⁵¹ e, dunque, in modo più funzionale alla esigenza di prolungare e diluire nel tempo la raccolta; in secondo luogo dà alle piante una differente capacità di resistenza al freddo essendo «gli effetti del gelo maggiori nei frutti acidi che nei dolci», nei limoni che negli aranci, con l'eccezione dell'arancio *agro* che è in assoluto il più resistente ai rigori invernali⁵², sicché una buona incidenza di suoi esemplari⁵³, nonostante i frutti non siano direttamente commestibili, tutela il proprietario dal rischio di perdere, in annate particolarmente rigide, l'intero giardino; infine la

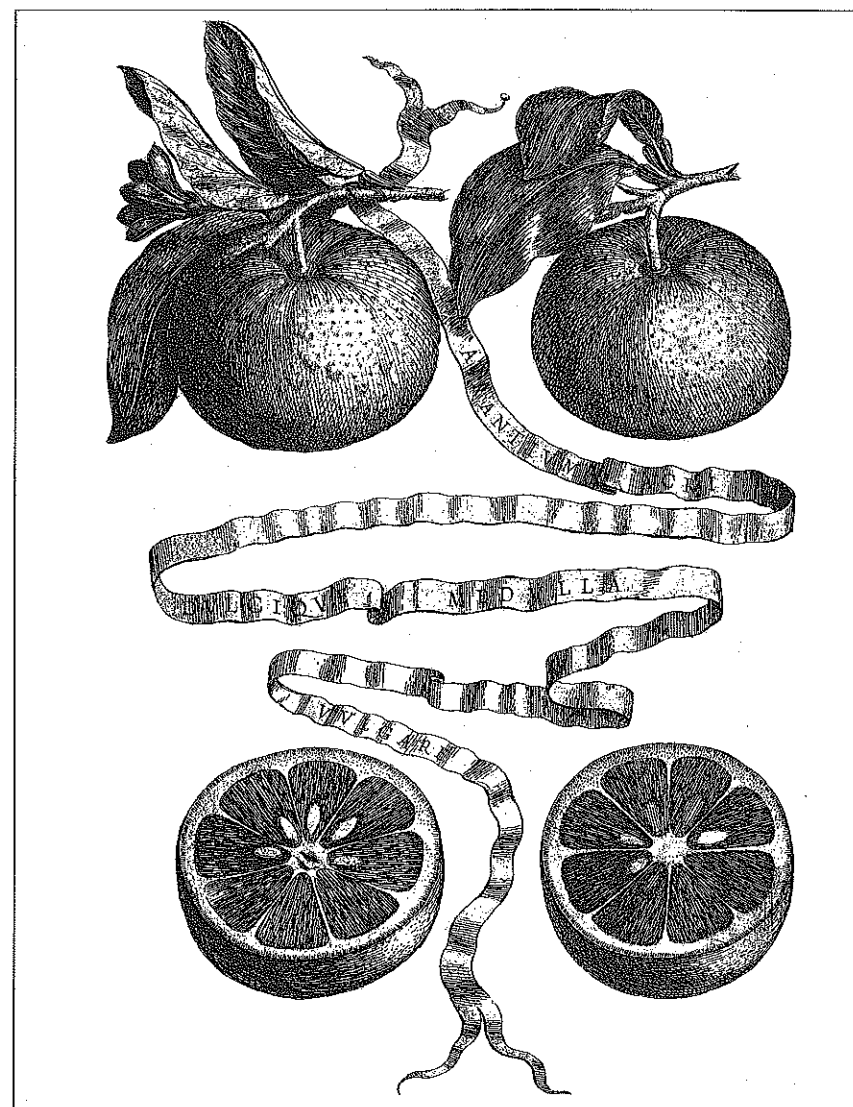


fig. 1 - G.B. Ferrari, *Hesperides*, Roma 1646, p. 377. La tavola rappresenta il frutto dell'*arancio ordinario*, distinguibile in *agro* e *dolce*. È la varietà più resistente al gelo e, probabilmente, la più diffusa nel Piceno.

diversificazione delle varietà serve a rispondere in modo finalizzato all'ampio spettro di usi cui il prodotto è destinato e che indirizza la domanda verso frutti con caratteristiche diverse.

Essi, infatti, si differenziano non soltanto per la specificità organolettica del succo e della polpa, ma anche per acidità, profumo, tipologia e spessore della buccia, dei fiori e delle foglie⁵⁴. Sono proprio le qualità di tali parti non commestibili ad interessare in modo prioritario la porzione, rilevante, del mercato che destina i frutti alla fabbricazione dei derivati agrumari: olio di foglia, acqua distillata di fiori, olio distillato, olio fermentato, essenza: tutti per uso medico e, secondariamente, cosmetico⁵⁵.

La scarsità della documentazione di carattere statistico e fiscale conservata da tale area della costa marchigiana rende difficile definire i livelli quantitativi della sua produzione agrumicola. I dati catastali, peraltro anch'essi assai lacunosi, permettono tuttavia alcune inferenze. Negli anni Settanta del Settecento, nei territori di Torre di Palme, Campofilone, Pedaso e Grottammare - mancano dunque i comuni di Massignano, Sant'Andrea, Marano e San Benedetto⁵⁶ - sono presenti agrumeti per una superficie complessiva di circa 29 ettari (tabella 3). Se si considera che la densità media è di 550/600 piante per ettaro⁵⁷, si può realisticamente ipotizzare un patrimonio arboreo intorno a 16.000 esemplari, di cui circa 12.000 a Grottammare, per una produzione annua stimabile sui 7 milioni di pomi⁵⁸.

tab. 3 - Superficie ad agrumi in alcuni comuni della costa picena. 1772-1783

comune	agrumeti n°	estensione media per agrumeto ha	superficie totale tenuta ad agrumeto ha
Campofilone	5	0,18	0,94
Grottammare	38	0,58	22,21
Pedaso	5	0,27	1,35
Torre di Palme	12	0,39	4,78
<i>totale</i>	<i>60</i>	<i>0,48</i>	<i>29,28</i>

Fonte: A.S.F., *Catasti*, Campofilone, 1783, 792; Pedaso, 1783, 725; Torre di Palme, 1783, 825. A.S.C.G., *Catasto* 1772.

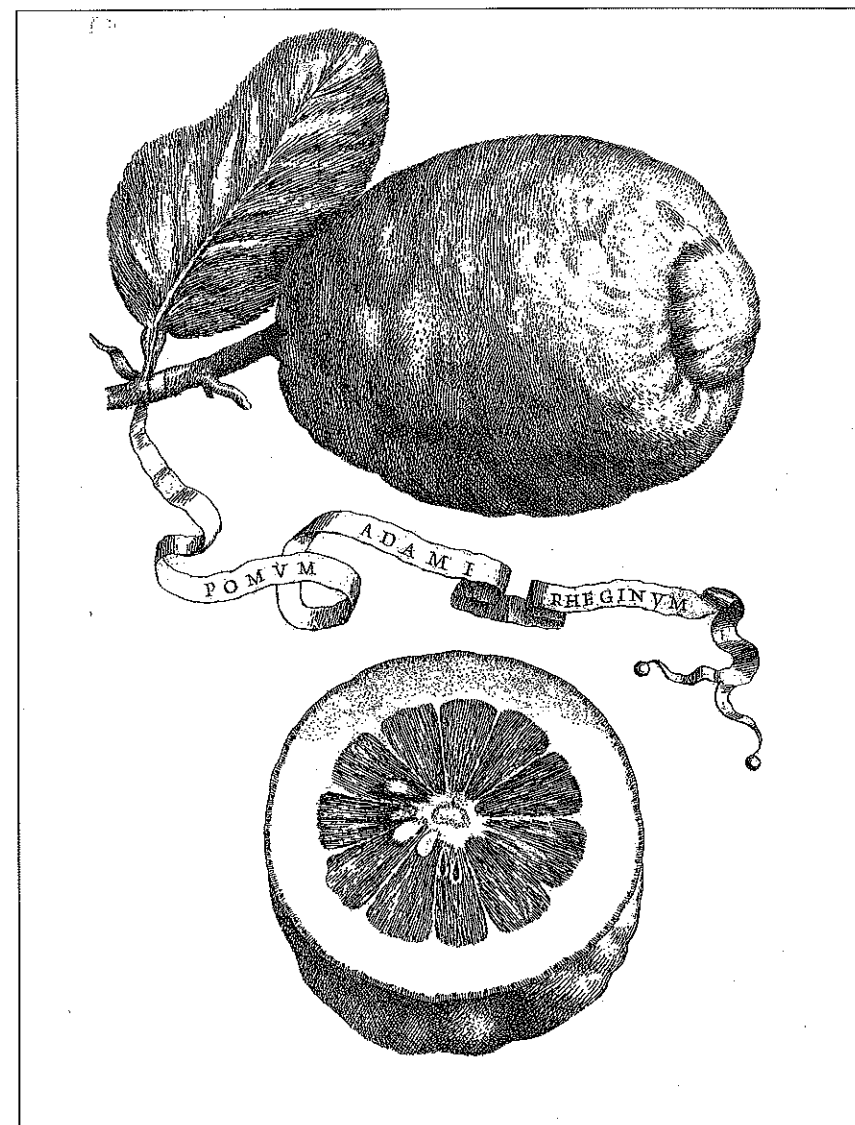


fig. 2 - G.B. Ferrari, *Hesperides*, cit., p. 311. In questa tavola è raffigurata la varietà di limone detta *pomo d'Adamo*. Essa è attestata nel Piceno fin dal XV secolo.

Una coltura elitaria fra proprietari e lavoratori. Il giardino degli aranci è uno dei distintivi della villa e della grande proprietà cittadina. Nel 1560 due delle quattro possessioni con agrumeto presenti a Campofilone appartengono ad illustri esponenti delle famiglie fermane di reggimento⁵⁹. Soltanto quattro dei tredici appezzamenti giardinati censiti a San Benedetto nel 1652 sono in mano alla media proprietà locale⁶⁰, mentre alla fine del Settecento sulla marina di Grottammare i *viridaria* si distendono accanto alle dimore dei più bei nomi del patriato, laico ed ecclesiastico, antico e nuovo di Ascoli, Fermo e Ripatransone: quasi 3 ettari e mezzo⁶¹ di giardino ornano le due possessioni con case, palazzo, scuderia e *peschiere* del marchese Decio Azzolino di Fermo; tre ettari⁶² le proprietà con casa, palazzina e chiesa del marchese Francesco Sgariglia di Ascoli e tutti gli altri agrumeti, meno estesi, affiancano più modestamente le case delle famiglie, pur sempre illustri, dei Morroni, Paccaroni, Porti di Fermo, Centini di Ascoli, Bonomi, Recchi, Fedeli di Ripatransone oltre che di ricchi *paron* grottesi, quali i Loi ed i Ravenna, e di qualche convento e prete⁶³. Aldilà delle ragioni culturali che possono utilmente essere impiegate per spiegare l'associazione costante dell'agrumicoltura con le fasce più elevate dei ceti possidenti - e che riconducono alla villa come metafora per eccellenza del controllo del territorio⁶⁴ ed alla coltura specializzata degli agrumi come quintessenza dell'antropocentrico dominio sulla natura, docilmente piegata a raffinata e paradisiaca bellezza e feracità - il carattere sicuramente elitario di tale coltura ha anche, e forse soprattutto, chiari motivi economici. Si tratta, infatti, di una coltivazione innanzi tutto ad alta intensità di capitale: non solo perché abbisogna di terreni perfettamente ubicati - riparati dai venti freddi di nord-est, esposti al sole e nel contempo arieggiati - ma in particolare perché necessita di acqua e di costante reintegro della fertilità del suolo attraverso abbondanti letamazioni annuali. L'approvvigionamento idrico, per l'indispensabile irrigazione durante il periodo estivo, richiede la costruzione di adeguate e costose strutture sia di canalizzazione sia, in caso di insufficienza della fonte di alimentazione, di accumulo dell'acqua. Oltre un terzo dei giardini grottesi risulta infatti dotato di vasche, dette *peschiere*, per la raccolta delle acque destinate alla loro irrigazione⁶⁵. Inoltre, l'alta domanda di ingrasso che caratterizza la coltura degli agrumi confligge con la carenza di letame di cui soffre l'agricoltura picena e preclude a chi è sprovvisto di adeguato patrimonio di bestiame la possibilità di impiantarne la coltivazione. Anzi, quando la cerealicoltura ha compresso al massimo le risorse foraggere private, ha conquistato le macchie, i boschi ed i pascoli comunali ed

ecclesiastici, nel XVI e nella prima metà del XVII secolo ancora presenti sia nella fascia costiera sia nelle limitrofe aree collinari⁶⁶, e si è anche appropriata dei cosiddetti relitti di mare, allora della ristrettezza di bestiame e letame soffrono persino le grandi proprietà e le loro colture specializzate. Negli anni di innovazione agraria di fine Settecento il vescovo Bartolomeo Bacher, per rivitalizzare i suoi uliveti ed impiantare giardini a Grottammare fa venire un carico di letame dalla Dalmazia⁶⁷, mentre il marchese Pietro Emidio Sgariglia mette in campo un'ampia e complessa operazione di ristrutturazione del suo grande patrimonio terriero al fine di trovare nelle risorse pascolive della montagna ascolana e nell'allevamento di pecore che vi impianta l'ingrasso necessario ai suoi poderi di valle, all'ulivocoltura ed alla agrifrutticoltura della costa⁶⁸.

In aggiunta a tali risorse dal reperimento talora difficile, gli agrumeti richiedono infine strutture di protezione, come muri e siepi, che mettano piante e frutti al riparo dai danneggiamenti e dalla salsedine portata dai venti di mare⁶⁹.

All'alta intensità di capitale corrisponde un'altrettanto alta intensità di lavoro. Come prescrivono il Valeriani e l'agronomia di età napoleonica, e confermano i capitoli dei contratti fin dal Cinquecento, ogni anno in primavera intorno alle piante «si cava un fosso circolare che serve di ricettacolo alle acque» e «si tolgono i seccumi»⁷⁰; «d'estate si vanga tutto il giardino con diligenza»⁷¹ e nel pieno della calura si irriga a giorni alterni o almeno una volta al mese⁷²; in autunno «si fa un fosso intorno le piante e si riempie di letame non maturo»⁷³; in inverno talvolta si cerca «di coprire le piante, almeno le gentili» e sempre «venendo la neve si ha attenzione di scuoterla e toglierla dall'albero in modo che questo rimanga asciutto verso l'imbrunire del giorno quando comincia il gelo»⁷⁴. Occorre, inoltre, curare il vivaio⁷⁵ allo scopo di disporre all'occorrenza di piante giovani per il rimpiazzo di quelle isterilite dagli anni o dalle avversità atmosferiche.

A tale elevato investimento di lavoro fa riscontro un risultato economico di alto rendimento, ma anche di alto rischio. Se, infatti, il fruttato delle superfici tenute a giardino è considerato ottimo tanto che, nell'estimo dei terreni, esse sono poste al vertice del gradiente fiscale⁷⁶, è altrettanto vero che mediamente si perde un raccolto ogni sei annate agrarie, ma in caso di clima sfavorevole si può restare senza frutto anche per più raccolti consecutivi⁷⁷. È proprio tale carattere di precarietà che allontana da siffatta, impegnativa coltura il lavoratore, interessato innanzi tutto a garantirsi il sostentamento. A spingerlo con forza ad applicare la sua energia lavorativa a colture che lo mettano direttamente al riparo dal

rischio della fame sono, fra l'altro, il progressivo aumento dei prezzi dei cereali e le ripetute gravi crisi alimentari che si susseguono dopo gli anni Novanta del XVI secolo. Prima, infatti, della significativa cesura segnata da quel decennio sono frequenti, negli atti notarili, i contratti di locazione di *viridaria* in cui il proprietario concede il proprio giardino per più anni (generalmente tre) ad un lavoratore il quale si impegna a coltivarlo «*ad usum boni laboratoris*», a zapparlo e letamarlo a sue spese ogni anno, dietro una ripartizione variabile dei frutti che oscilla fra un terzo (una parte per il proprietario e due per il lavoratore) e la metà⁷⁸. Tale tipologia contrattuale tende progressivamente a diradarsi nella prima metà del XVII secolo fino a risultare nel XVIII secolo ormai totalmente defluita all'interno dei capitoli del patto mezzadrile. Testimonia lo stesso Valeriani: «si coltivano i giardini a colonia, come gli altri terreni; ed allora il colono avrà circa tra il sesto ed il decimo de' frutti, e il resto è del padrone»⁷⁹. Lo scarso utile che l'accesso a porzioni sì marginali del raccolto rappresenta per il lavoratore ed il fatto che, inoltre, «i frutti più gentili sono tutti del padrone»⁸⁰ non motivano il lavoro contadino, con grave danno per la produzione e per lo stesso patrimonio arboreo che invece richiedono, come si è visto, assiduità di vigilanza ed attenzione di cura. Sicché non raramente alcuni proprietari ritengono più vantaggioso affidare tali colture ad un giardiniere stipendiato⁸¹. Sfugge quale sia lo *status* di tale lavoratore, seppure risulti problema di un qualche interesse capire se egli sia assimilabile ad un salariato e se, dunque, la sua presenza costituisca un esempio, seppure piuttosto eccezionale, di rapporto di produzione di "tipo capitalistico" nel mare mezzadrile; oppure se la sua figura rientri nella categoria dei domestici e del personale di servizio, dai molteplici ruoli e funzioni, che vive all'ombra della casa padronale.

Note

Abbreviazioni usate: A.S.A. = Archivio di Stato di Ascoli Piceno; A.S.F. = Archivio di Stato di Fermo; A.S. C.G. = Archivio storico comunale di Grottammare; B.C.MC = Biblioteca comunale "Mozzi-Borgetti" di Macerata

¹ Si veda, per una riflessione tematizzata proprio in questa ottica, in particolare S. Anselmi, *Una regione tra economia marittima, mezzadria e montagna: le Marche in età moderna*, in Autori vari, *Storia locale e storia nazionale*, "Atti della Deputazione di Storia Patria per gli Abruzzi", L'Aquila 1997.

² Per la costituzione del territorio ascolano: A.S.A., Comunale Ascoli, *Liber tassarum*, 1489, vol. I, c. 2. G. Pinto, *Città e spazi economici nell'Italia comunale*, Bologna 1996, pp. 187-201.

³ F. Taffetani, *Modificazioni dell'ambiente dal XVII secolo ad oggi in un tratto del litorale medio-adriatico*, in «Proposte e ricerche», 26 (1991), pp. 270-283.

⁴ Per il patrimonio faunistico della Sentina, L. Ciotti, *Fonti per la marineria picena nei documenti dell'Archivio di Stato di Ascoli Piceno*, in Autori vari, *Primo seminario sulle fonti per la storia della civiltà marinara picena*, Ripatransone 1997, p. 338. Utile anche, per la delineazione dell'assetto ambientale, S. Loggi, *La pianta del territorio di Montepandone-Porto d'Ascoli nel 1753*, *ibidem*, pp. 247-271.

⁵ A.S.A., Comunale Ascoli, *Instrumenta*, 422, cc. 5-7; 423, cc. 117-120; *Riformanze*, vol. 59, c. 144v. Informazioni in S. Loggi, *Montepandone, Porto d'Ascoli. Storia di un territorio*, Centobuchi 1992, p. 125. Utile anche dello stesso autore, *La pianta del territorio di Montepandone-Porto d'Ascoli nel 1753*, in Autori vari, *Primo seminario sulle fonti per la storia della civiltà marinara picena*, cit., pp. 247-271.

⁶ M. Moroni, *La bonifica della Bassa valle del Musone e la vicenda degli Scossicci tra liti e vertenze territoriali (secoli XV-XIX)*, in «Studi Maceratesi», 29 (1993); S. Anselmi, *Insedimenti, agricoltura, proprietà alle origini della Signoria roveresca: la catastazione del 1489-1490*, in «Quaderni storici», 28 (1975); si veda anche, per la bassa Vallesina, S. Anselmi, E. Biondi, R. Paci, *Foreste e boschi nella bassa Vallesina del '400: fonti cartografiche e vesti subfossili*, in «Quaderni storici», 49 (1982), pp. 157-163; per un approccio d'insieme alle bonifiche del XV e XVI secolo, S. Anselmi, *Agricoltura e trasformazione dell'ambiente. Diboscamento e politica del grano nell'area marchigiana, secoli XIV-XVIII*, in «Storia urbana», 9, 1979, ora in S. Anselmi, *Chi ha letame non avrà mai fame. Studi di storia dell'agricoltura*, Quaderni di «Proposte e ricerche», 26 (2000), t. I, pp. 89-125.

⁷ Si veda S. Loggi, *Montepandone-Porto d'Ascoli*, cit., pp. 133 e ss.

⁸ A.S.A., Comunale Ascoli, *Riformanze*, 28 ott. 1615; 5 nov. 1610, c. 203v e c. 210; 7 nov. 1615. Si veda pure S. Loggi, *La pianta del territorio di Montepandone*, cit.

⁹ G. Pinto, *Città e spazi economici*, cit.; Idem, *Mercanti, prestatori ed artigiani forestieri ad Ascoli (secoli XIII-XVI)*, in «Studi maceratesi», 30 (1994), pp. 175-190.

¹⁰ O. Gobbi, *Ambiente e relazioni ambientali: l'acqua e il bosco nel Piceno del Settecento*, in Autori vari, *Società e vita nel Settecento ascolano e fermano*, Atti del sesto seminario di studi tenutosi a Cupramarittima nei giorni 19-28 ottobre 1994, LADEQ Cupramarittima 1998, in particolare pp. 32-51.

¹¹ A.S.A., Catasti, 34, *Catasto della comunità di Montepandone*, cc. 61 e ss.; per le modalità della conduzione in affitto si veda A.S.A., Comunale Ascoli, *Instrumenta*, 437, cc. 78-80.

¹² A.S.A., Catasti, 217, *Montepandone*, cc. 29 e ss.

¹³ Per le strutture di cui sono dotati tali punti di approdo si veda O. Gobbi, *Merci, mercanti e strutture nei porti "minori" di Fermo*, in *Fermo e la sua costa*, Atti del seminario di studi tenutosi a Cupramarittima il 7-10 novembre 2000 a cura del Laboratorio didattico di ecologia del Quaternario, in corso di stampa. Per commercio e navigazione in tale rete portuale minore si veda S. Anselmi, *Da Goro a San Benedetto del Tronto: il commercio marittimo*, in Idem, *Adriatico. Studi di storia. Secoli XIV-XIX*, Ancona 1991, pp. 365-394. G. Troli, *Il porto*

di Sant'Elpidio tra piccolo cabotaggio e pesca: elementi per una storia, in S. Anselmi, a cura di, *Governo, economia, cultura quotidiana a Sant'Elpidio a mare fra basso Medioevo e Novecento*, Ripatransone 1983, pp. 201-218.

14 L. Tomei, *I più importanti casati mercantili fermiani ed i loro rapporti commerciali con il contado, con Venezia e con la Dalmazia (secoli XIV-XV)*, in *Fermo e la sua costa*, cit.; L. Rossi, *Merci e mercanti nell'area fermiana all'inizio dell'età moderna*, in *Civiltà contadina e civiltà marinara nelle Marche meridionali e nei rapporti fra le due sponde dell'Adriatico*, Atti del 7° seminario di studi tenutosi a Cupramarittima il 26 ottobre 1995, LADEQ, Cupramarittima 1998, pp. 317-326.

15 L'immigrazione in questa precisa area non è stata tematizzata da alcuno studio specifico, ma essa è ampiamente attestata da tutta la documentazione sia amministrativa che notarile.

16 *Descrizione di tutta l'Italia*, Bologna 1550, c. 247, citato in N. Cecini, *Le Marche: una metafora per i viaggiatori*, in S. Anselmi, a cura di, *Le Marche, Storia d'Italia, Le regioni*, Torino 1987, p. 686.

17 *Ibidem*, c. 248.

18 *Ibidem*.

19 Orazio Valeriani, nelle *Memorie per la storia dell'agricoltura nel Dipartimento del Tronto*, in "Annali d'agricoltura del Regno d'Italia", t. XIX (1816), oltre alla citazione di Francesco Pamfilo, rintraccia riferimenti anche nel *De laudibus Piceni* di Niccolò Peranzoni, opuscolo compiuto nel 1527, ed in opere di storici locali: si vedano le pp. 151, 159, 161, 164.

20 O. Valeriani, nelle *Memorie relative all'agricoltura del Dipartimento del Tronto*, in "Annali di agricoltura del Regno d'Italia", t. XIII (1812), p. 97, afferma che le aree più adatte e più ricche di agrumi sono quelle di Torre di Palme, Marano, Grottammare e San Benedetto.

21 Anche se tali prodotti dell'agricoltura costiera non sono stati oggetto di studi sistematici, la loro rilevanza emerge con chiarezza, oltre che dalla documentazione notarile, da L. Rossi, *Merci e mercanti nell'area fermiana*, cit., p. 322; O. Gobbi, *Merci, mercanti e strutture nei porti "minori"*, cit.

22 Il territorio del comune di Montalto, prevalentemente medio collinare, è compreso fra l'alta valle del Tesino e la media valle dell'Aso, e costituisce l'entroterra della costa compresa fra Pedaso e Grottammare. L'evoluzione del suo paesaggio agrario è stata studiata sul lungo periodo: si vedano C. Pacioni, *Il territorio e le colture di Montalto Marche in un catasto del 1320*, in «Proposte e ricerche», 23 (1989), pp. 187-208; Eadem, *Proprietà terriera e contratti di conduzione nei catasti e negli atti notarili di Montalto Marche, 1596-1692*, in «Proposte e ricerche», 25 (1990), pp. 168-180; O. Gobbi, *La proprietà terriera a Montalto nel XVI secolo*, in «Piceno», XI/1 (1987), 1, pp. 35-60; XI/2 (1987), pp. 19-49; Autori vari, *Un approccio scolastico alle fonti d'archivio: avvio di ricerca su un catasto seicentesco*, in «Quaderni dell'Archivio storico arcivescovile di Fermo», 9 (1990), pp. 127-134.

23 Per questi dati e per le loro dinamiche in senso diacronico si veda L. Rossi, *Organizzazione rurale e abitazioni nella bassa valle dell'Aso*, in S. Anselmi, a cura di, *Insempi rurali, case coloniche, economia del podere*, Jesi 1986, pp. 286-293.

24 I dati di tale catasto sono stati in parte pubblicati da B. Olivieri, *La mensa arcivescovile di Fermo nel catasto di Grottammare*, in «Quaderni dell'archivio arcivescovile di Fermo», 15 (1993), pp. 111-123.

25 *Il catasto di San Benedetto del 1652*, cit.

26 Si vedano i dati in O. Gobbi, *La proprietà terriera*, cit., in particolare la tabella VI; Autori vari, *Un approccio scolastico*, cit., pp. 130-131; C. Pacioni, *Proprietà terriera e contratti di conduzione*, cit.

27 Per la rilevanza di tali alberi da frutta nell'agricoltura di quest'area, oltre agli atti notarili (ad es. A.S.A., Notarile Grottammare, Pietro Brancadoro, 539, 1546, c. 32v; Antonio Patriarca, 344, 1539, cc. 28-29; 32-33) si vedano anche A.S.C.G.R., *Catasto 1772*, dove vengono censite alberate con mandorli, e A.S.F., Prefettura del Tronto, b. 56, f. 8-1, *Nota delle proposizioni fatte per l'istituzione de' mediatori di contratti ne luoghi ove non esiste una borsa di commercio*, 1812: a Grottammare si prevedono mediatori per il commercio, oltre che di altri generi, anche di seme di lino, mandorle, agrumi e frutta.

28 Sull'uso di questo termine e sulla sua accezione anche nella documentazione statutaria locale: A. Palombarini, *Il cabreo Ciccolini-Silenzi e la formazione di un patrimonio familiare*, in "Annali della Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Macerata", XV (1982), p. 174. Si veda anche S. Lupo, *Il giardino degli aranci. Il mondo degli agrumi nella storia del Mezzogiorno*, Venezia 1990, pp. 16-17.

29 S. Lupo, *Il giardino degli aranci*, cit., pp. 17-19.

30 A.S.A., Notarile Grottammare, Vitangelo Alessi, 524, 1528, c. 48; Cesare Bernabei, 378, 1519-1521, c. 162; Giovanni Perotti, 150, 9 gennaio 1667, cc. 74-76. Sul flusso degli agrumi dalla costa fermiana verso Venezia si vedano L. Tomei, *I più importanti casati mercantili fermiani ed i loro rapporti commerciali con il contado, con Venezia e con la Dalmazia*, cit.; E. Di Stefano, *Per la ricostruzione dei rapporti commerciali tra Fermo e Venezia nel tardo medioevo*, *ibidem*; J. Kolanovic', *Il commercio tra Marche e Dalmazia nel Trecento e Quattrocento*, in *Civiltà contadina e civiltà marinara nelle Marche meridionali e nei rapporti fra le due sponde dell'Adriatico*, cit., p. 302; L. Rossi, *Merci e mercanti nell'area fermiana*, cit., p. 322.

31 A.S.A., Notarile Grottammare, Vitangelo Alessi, 523, atto stipulato il 9 marzo 1527; Pietro Brancadoro, 1546, 539, cc. 86v; 104v; Vitangelo Alessi, 528, atto stipulato in data 27 nov. 1534, inoltre bastardello n° 528, cc. 197, 204v; Jacobus Patriarca, 1539, 344, c. 67 v.

32 A.S.A., Notarile Grottammare, Pietro Brancadoro, 539, c. 86v e 104v.

33 Ad esempio, nel 1546, su un prezzo concordato di 110 fiorini si promette di «*dimettere et relaxare*» in mano del compratore 12 fiorini e, in un'altra partita, 10 fiorini sulla somma di 120: A.S.A., Notarile Grottammare, atti citati nella nota precedente.

34 O. Valeriani, *Memorie relative*, cit., pp. 104-105.

35 A.S.A., Notarile Grottammare, Nicola Partini, 612, c. 121; Giuseppe Perotti, 150, c. 75. Per tali tipologie contrattuali nel Mezzogiorno, S. Lupo, *Il giardino degli aranci*, cit., pp. 113-114.

36 A.S.A., Notarile Grottammare, Nicola Partini, 612, c. 121.

37 In un fiorino di 40 baiocchi entrano, infatti, 354 arance. Il prezzo medio del grano sulla piazza di Fermo negli anni Sessanta del Cinquecento è attestato fra i 4 ed i 6 fiorini la soma (= Kg 210 circa); quello del bestiame minuto intorno a mezzo fiorino a capo: L. Rossi, *Merci e mercanti*, cit.; A.S.A., Notarile Grottammare, Vitangelo Alessi, 528, cc. 103; 205.

38 A.S.A., Notarile Grottammare, Giuseppe Perotti, 150, c. 75.

39 *Ibidem*, c. 52v.

40 A.S.A., Notarile Grottammare, J. Antonio Patriarca, 344, c. 67v; Nicola Partini, 612, c.

121; Pietro Brancadoro, 539, cc. 86v e 104v; Vitangelo Alessi, 528, atti stipulati il 10 nov. ed il 27 nov. 1534.

41 Si veda S. Lupo, *Il giardino degli aranci*, cit., pp. 22-31.

42 Su tali famiglie si veda L. Tomei, *I più importanti casati mercantili fermiani*, cit.

43 Si veda O. Gobbi, *Merci, mercanti e strutture nei porti "minori" di Fermo*, in *Fermo e la sua costa*, cit.

44 Si tratta di una delle varietà probabilmente più diffuse nell'area; essa è attestata nelle norme statutarie di Civitanova che elencano «arantia, poma Adam»: A. Palombarini, *Il cabreo Ciccolini-Silenzi e la formazione di un patrimonio familiare*, in "Annali della Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Macerata", XV (1982), p. 174.

45 O. Valeriani, *Memorie relative*, cit., pp. 98-99.

46 *Hesperides sive de malorum aureorum cultura et usu libri quattuor*, Roma 1646. Una copia dell'opera è presso B.C.MC.

47 *Ibidem*, p. 373.

48 Anche al centro della piazza fin dal Cinquecento risulta piantato un grande arancio, come avviene in altri comuni piceni con chiare funzioni fitosimboliche: per la sua esistenza si veda, ad esempio, A.S.A., Notarile Grottammare, Cesar Bernabeus, 1519-1521, c. 103: l'atto è stato stipulato «in platea Castri Gruptarum iuxta pedem melarancii».

49 Un'ampia documentazione biografica su Sisto V, con particolare attenzione ai rapporti con il Piceno, in I. Gatti, *Sisto V papa «piceno»*, Ripatransone 1990.

50 20 piante di aranci, destinate ad Angelo Ferretti di Ancona vengono pagate, nel 1563, 70 paoli d'argento: A.S.A., Notarile Grottammare, Nicola Partini, 612, 18 sett. 1563, c. 354v e 10 sett. 1563, c. 342v.

51 Mentre l'arancio ha una sola fioritura, i limoni ne hanno diverse, con maturazione dei frutti da ottobre a febbraio. Un ruolo di diversificazione è svolto, poi, oltre che dalle varietà, dalla giacitura ed esposizione dei giardini. Sono soprattutto i *portogalli*, oltre ai limoni, a prestarsi a raccolte ritardate. I frutti allora si chiamano «di sopranno»: O. Valeriani, *Memorie relative*, cit., p. 105. Si veda S. Lupo, *Il giardino degli aranci*, cit., p. 26.

52 O. Valeriani, *Memorie relative*, cit., p. 103.

53 Sono, infatti, assai probabilmente la specie e la varietà più diffuse nell'area. Così risulta anche dal raccolto degli agrumeti che la famiglia Ciccolini-Silenzi possiede a Civitanova, da cui nel 1786 giungono nella casa padronale di Macerata 3143 "aranci forti", cioè *agri*, e soltanto 151 dolci: A. Palombarini, *Il cabreo Ciccolini-Silenzi e la formazione di un patrimonio familiare*, cit., p. 176. Si aggiunga, della stessa autrice, *La coltivazione dell'olivo e degli agrumi a Civitanova nel secolo XVIII: il cabreo Ciccolini*, in «Proposte e ricerche», 9 (1982), pp. 36-42.

54 Si veda, G.B. Ferrari, *Hesperides*, cit., pp. 400 e ss.

55 *Ibidem*, pp. 477 e ss. Sui derivati agrumari, specie fra Settecento ed Ottocento: S. Lupo, *Il giardino degli aranci*, cit., pp. 23-25.

56 Come si è detto, San Benedetto e Marano costituiscono, insieme a Grottammare ed a Torre di Palme, i comuni maggiormente caratterizzati, nel territorio fermiano, da tale coltura: O. Valeriani, *Memorie relative*, cit., p. 97.

57 O. Valeriani, *Memorie relative*, cit., p. 102, informa che generalmente le piante vengono messe a dimora ad una distanza di circa 4 metri l'una dall'altra, per un numero, dunque, in

un appezzamento rigorosamente geometrico e tutto utilizzabile, di 625 alberi per ettaro.

58 Nel Dipartimento del Musone risultano 14.430 piante di agrumi: D. Cecchi, *L'agricoltura nel secondo dipartimento del Musone (1808-1814)*, in "Atti e Memorie", Deputazione di Storia Patria per le Marche, s. VIII, X (1976), p. 154. La produttività ottimale, per gli alberi più feraci e nelle situazioni climatiche migliori, è stimata da G.B. Ferrari, *Hesperides*, cit., p. 371, in 2000 pomi ogni due anni per pianta. Egli tuttavia si riferisce alle aree che considera le migliori per tali colture e che identifica nel Napoletano, nel Reggino, nella Sicilia e nella Liguria.

59 A.S.F., *Catasti*, 706. Si tratta di Messer Antognozzo Matteucci e di Messer Piersimone Tibaldi.

60 Proprietari di giardini a San Benedetto sono le famiglie Saccoccia e Celestini di Ascoli, Sciarra di Fermo, Di Maurizio di Acquaviva. Il più importante proprietario sambenedettese è Paolo Emidio Cancelli: G. Cavezzi, a cura di, *Il catasto di San Benedetto*, cit.

61 Esattamente sono 17 modiolli, pari ad ha 3,39. Il modiollo di Grottammare è, infatti, uguale a mq 1996,69: si veda L. Vannicelli Casoni, *Compendio dei ragguagli delle diverse misure agrarie dello Stato Pontificio*, Roma 1950, ad vocem.

62 Sono 15 modiolli, uguali a ha 2,99.

63 A.S.C.G., *Catasto 1772*.

64 Su questi aspetti si veda, anche per la dimensione paesaggistica, J. S. Ackerman, *La villa. Forma e ideologia*, Torino 1992. Per riferimenti, in quest'ottica, ad altre aree italiane, S. Lupo, *Il giardino*, cit., p. 17 e bibliografia ivi citata.

65 Sono 14 quelle censite nella rilevazione catastale del 1772. Esse vengono perlopiù alimentate con acque di fosso e piovana. Talvolta sono divise in due recipienti in modo che dalla prima vasca l'acqua «passi in una seconda, dove si lavino i panni o si decompongano delle sostanze organiche, perché tali acque sarebbero ottime per gli innaffi»: O. Valeriani, *Memorie relative*, cit., p. 98.

66 Oltre alla *Selva Giurata* di Ascoli, che giungeva a ridosso di San Benedetto, grandi formazioni boschive risultano anche ai confini fra Ripatransone e Grottammare: O. Gobbi, *Dissipazione delle risorse boschive e comportamenti ambientali: un caso nel Piceno del Cinquecento*, in «Proposte e ricerche», 34 (1995), pp. 45-68.

67 O. Valeriani *Notizie intorno ai vantaggi recati all'agricoltura di Ripatransone da mr. Bacher vescovo di quella città*, in "Annali d'agricoltura del Regno d'Italia", t. XX (1813), pp. 228-230. Sulla attività agronomica di Bartolomeo Bacher si veda S. Anselmi, *Un vescovo agronomo nel Piceno*, in Idem, *Economia e vita sociale in una regione italiana tra Sette ed Ottocento*, Urbino 1971.

68 O. Gobbi, *Il marchese agronomo Pietro Emidio Sgariglia e la montagna ascolana*, in «Proposte e ricerche», 46 (2001), pp. 69-90.

69 I ripari sono costituiti da alte mura o da due siepi, una esterna, folta e spinosa, una interna di alberi d'alto fusto, più adatti a fare da frangivento: O. Valeriani, *Memorie relative*, cit., p. 98.

70 *Ibidem*, p. 103.

71 *Ibidem*, p. 103.

72 Valeriani avvisa che senza possibilità d'irrigazione «sarebbe temerario» accingersi all'impresa di avviare un agrumeto: *Memorie relative*, cit., p. 98. Tempi e modi di innaffio sono

ovviamente legati agli andamenti delle temperature ed alla disponibilità di acqua, ma anche a tecniche diverse per aree geografiche: in Liguria nel pieno della calura estiva irrigano ogni 40 giorni, mentre a Napoli a giorni alterni: G.B. Ferrari, *Hesperides*, cit., p. 452.

73 O. Valeriani, *Memorie relative*, cit., p. 103.

74 *Ibidem*, p. 103.

75 Si tratta di un lavoro di particolare impegno e specializzazione. Le tecniche usate sono: *per seme*, molto faticosa e bisognosa di quasi un decennio per ottenere una pianta tale da poter essere messa a dimora; *per margotta*, assai più rapida della precedente poiché è in grado di avviare la coltivazione al suolo al massimo dopo un anno, ma più costosa e complessa perché fra l'altro necessita di vasi entro i quali ottenere il germoglio e di un adeguato sistema di umidificazione; *per talea*, la meno impegnativa, ma non in grado di garantire risultati, in termini di qualità della pianta riprodotta, all'altezza di quella che si ottiene per seme o per margotta. Per l'esatta descrizione di tutte le operazioni si veda O. Valeriani, *Memorie relative*, cit., pp. 99-102.

76 Le terre *giardinate* sono o equiparate alle vigne ed alle alberate, come ad esempio negli estimi di Campofilone, o stimate a sé, come a Grottammare. Qui esse vengono considerate «quelle di maggior frutto», anche se al loro interno si stabilisce una ulteriore gradazione che distingue i giardini di primo grado cioè «quelli che hanno casa, peschiera, buon fondo e piante di agrumi fertili», di secondo grado, in cui rientrano quelli che «sono di buon fondo, copiosi di piante, ma senza acqua oppure che la ricevono da vicini»; di terzo grado, infine, sono i giardini «di cattivo fondo, con piante di poco frutto e senza acqua»: A.S.C.G., *Catasto 1772, Metodo che si è tenuto nella formazione dell'estimo*.

77 «Si può calcolare che [...] ne' giardini ben custoditi per il gelo ogni sei anni si perdono i frutti, ogni 10 i rami, ogni 14 i tronchi [...]. È poi rarissimo seccarsi affatto il tronco sino alle radici di poche piante; ciò narrano i vecchi»: O. Valeriani, *Memorie relative*, cit., p. 104.

78 A.S.A., Notarile Grottammare, ad esempio, Jacobus Patriarca, 344, 28 dicembre 1540, c. 216; Nicola Massimi, 324, 1565-1567, cc. 328-329.

79 O. Valeriani, *Memorie relative*, cit., p. 104.

80 *Ibidem*, p. 104.

81 *Ibidem*, p. 104.

Il lavoreccio nelle bonifiche rurali del Folignate, secoli XVI-XVII

di Gabriele Metelli

La pianura compresa nel quadrilatero Foligno-Trevi-Montefalco-Bevagna, nei secoli XVI-XVIII, era in gran parte paludosa e soggetta a periodiche inondazioni, essendo attraversata da numerosi corsi d'acqua. La parte occidentale fu bonificata a partire dal 1459, mentre per il settore orientale bisognerà attendere il 1535, quando le comunità di Foligno, Trevi e Montefalco si accorderanno sulla sistemazione del Teverone, uno dei principali responsabili degli episodi di allagamento di cui sono ricche le cronache. Scopo di questo accordo, sancito in uno strumento notarile rogato il 28 settembre, fu la bonifica idraulica dei rispettivi territori. Prese così avvio una consistente opera di prosciugamento, conclusasi nel 1563. La fase finale dei lavori venne diretta dal nobile Francesco Jacobilli (1510-1575), proprietario della maggior parte dei terreni, come attestano alcune cronache; secondo una di esse

nel 1563 in circa fece cavare a sue spese la forma speciale, che era larga meno di due piedi, e come un fosso, ed era tra le terre de particolari, e la fece profundata circa 7 piedi e larga come sta oggi, e poi ne fece fare la parata in mezzo del corso del Meandro e messe l'acqua in detta forma speciale [...]. Che detto Francesco per salvar le sue terre ai paduli fece diverse forme e fossi che imboccò nel Alviolo [fig. 1], che entravano ed entrano nel letto antico del Meandro¹.

Le opere di drenaggio, proseguite dal figlio Giulio, non impedirono, specialmente nello scorcio del Cinquecento e per i due secoli successivi, il degrado di quelle che avrebbero potuto essere le migliori superfici agrarie dell'Umbria centrale. Tra Cinque e Seicento si registra, infatti, il nuovo impaludamento di una consistente porzione della pianura tra Foligno e Montefalco, causato dalla mancata manutenzione delle *forme* (canali di bonifica) e dei fossi, nonché dalle rovinose inondazioni del Topino e del Teverone². Ne derivò una vasta area rimasta

¹ «Proposte e ricerche», fascicolo 48 (1/2002)