

## **STORIA DELLA ALIMENTAZIONE MARCHIGIANA**

**a cura di  
Sergio Anselmi e Rosalba Davico**

Il 21 maggio 1983, ad Amandola (AP), con la collaborazione del Municipio, si è svolta la XXXII giornata di studio della nostra Sezione, dedicata ad una prima raccolta di notizie storiche sulla alimentazione marchigiana. Pubblichiamo qui di seguito molti dei materiali (or più or meno elaborati) allora proposti per la discussione, aperta da Sergio Anselmi, della Università di Urbino, con la "introduzione" che segue, e chiusi da Rosalba Davico, della Università di Torino.

### **INTRODUZIONE ALLA XXXII GIORNATA DI STUDIO**

**di  
Sergio Anselmi**

Questa nostra XXXII giornata di studio si colloca all'interno di un discorso storiografico che ha come punto di riferimento costante la storia dell'agricoltura della Regione Marche. Ciò non ha escluso e non esclude escursioni in settori non propriamente agricoli, ma l'ambiente rurale resta il cardine del lavoro che connette studiosi delle 4 università marchigiane, molti docenti di scuole elementari e medie, ricercatori e cultori della materia, tutti presenti ad egual titolo nella Sezione di storia dell'agricoltura e delle società rurali del Centro Beni Culturali Marchigiani della Università di Urbino.

Abbiamo detto "società rurali". Questo concetto consente le escursioni esterne delle quali s'è detto, perché qualunque tema si discuta, qui nelle Marche, almeno fino al ventennio 1950-1970, pone il problema della relazione con l'agricoltura: rapporti di produzione, costumi, investimenti, urbanistica, rete viaria, paesaggio, ecc. Anche la pesca — lungo le fasce interurbane del litorale — ha relazione con la coltivazione delle terre, come testimoniano gli insediamenti poveri, nei quali la famiglia coltiva l'orto e la vigna, ma contemporaneamente adopera nasse, ferri e retini per la pesca di seppie, vongole, pesci.

---

Proposte e ricerche, Urbino,  
fascicolo 11-12 (1983-1984)

Non stupisca — quindi — che qui ad Amandola, oggi, noi si parli di storia dell'alimentazione, al di là dell'ovvio riferimento al rapporto produzione e consumo di generi alimentari. Parleremo di storia della regione sotto il profilo del cibo, del modo (ora spontaneo ora coatto) di cibarsi dei Marchigiani, così come abbiamo parlato di catasti, di cabrei, di industria, di guerra, di suoli, di geodinamica, di case rurali e così via. Non pretendiamo di essere competenti su tutti i temi possibili, ma riteniamo sia utile vederci e confrontarci su quelli che sappiamo di qualche rilievo nell'ambito di una storiografia che non si chiuda nell'autocelebrazione ripetitiva.

C'è anche un'altra ragione che ci spinge ad operare così come facciamo: il desiderio di stringere rapporti solidi con i comuni e gli enti locali, con le scuole ed i gruppi di ricerca sparsi sul territorio regionale, al fine di poter collaborare al raggiungimento di questi obiettivi: 1. il collegamento tra università, amministrazioni comunali, aziende di soggiorno, pro-loco, scuole, ecc. nell'ambito del comune interesse alla salvaguardia del *bene culturale* "territorio" rurale e urbano, con annessi e connessi; 2. offrire ai gruppi locali di ricerca storica un punto di riferimento; 3. promuovere la correlazione tra ricerca scientifica e didattica nelle scuole della regione con particolare riferimento alla storia economica, sociale, del costume, ecc.

In tal senso il nostro gruppo è stato e resta a disposizione per consigli e collaborazioni, anche a livello delle singole persone, come è accaduto e sta accadendo, da Falerone a Mercatello sul Metauro, da Senigallia a Sant'Elpidio, da Cerreto ad Ancona.

La giornata di oggi viene svolta con il patrocinio della Municipalità di Amandola e tra i fautori di essa, almeno per la fase preparatoria, non possono esse sottaciuti i nomi dell'Assessore Avelio Marini e del prof. Carlo Verducci. Ma un ringraziamento particolare va al Sindaco e, attraverso di lui, alla Giunta e al Consiglio comunale.

Il tema venne proposto da me nel corso della giornata di Ostra; esso ha trovato un riscontro notevole: diciotto, infatti, sono i contributi previsti per le due tornate odierne, e saranno probabilmente diciannove, dato che il "gruppo" che opera qui in Amandola ha qualcosa da dirci. I tempi sono stretti: non potremo parlare più di 10 minuti ciascuno, che vuol dire il corrispettivo di 2 cartelle e mezzo a 30 righe ciascuna. Per i testi da pubblicare, invece, vi sarà il solito spazio che la nostra rivista "Proposte e ricerche" fissa di volta in volta sulla base del numero dei contributi della parte monografica.

Perché la storia della alimentazione? Al di là di considerazioni di ordine generale e di concessioni alla moda in termini di antropologia e di cultura materiale, non può sfuggire ad alcuno il peso che hanno avuto - nel tempo - la

produzione di alimenti ed il rapporto di questa con il numero degli uomini, il rapporto della agricoltura con la cosiddetta superficie agraria utilizzabile e utilizzata, l'incidenza della alimentazione sulla struttura fisica e sulla mentalità degli uomini, i redditi da capitale e da lavoro, le difficoltà del quotidiano e persino il ruolo che certi alimenti (l'olio, il vino e il pane, ad esempio) hanno avuto nelle religioni occidentali di origine mediterranea. Ma anche altrove — spesso — particolari prodotti della terra e del lavoro umano hanno avuto ed hanno carattere sacro.

È chiaro che attorno ad un filone storiografico, poi, fioriscono iniziative collaterali: convegni, fascicoli di riviste, nascita di periodici. "La gola", recensita nei suoi primi numeri da Viviana Bonazzoli (n. 9 di "PR"), è forse l'esempio più significativo dell'impegno degli editori attorno ad una tema *à la page*.

Vengono poi le centinaia di pubblicazioni che, tra il faceto e il falso serio, propongono diete e ricette. Siamo ammalati per benessere economico e quindi è comprensibile che ci si proponga continuamente di mangiare; è altresì comprensibile come — venuti meno gli isolamenti regionali e cresciuto il gusto dell'esotico — si sia realizzato lo "scambio delle ricette". È nata anche, e giustamente, una geografia del cibo.

Occorre però guardarsi da certe forme di *revival*. Esse non sono da condannare, ma vanno tenute sotto controllo. Che dire infatti della miscela "cibo e tradizione"?

Ancora una volta dobbiamo evitare — almeno in sede storiografica — il discorso sulla nostalgia. Ma contemporaneamente dobbiamo pretendere la sanità degli alimenti.

La nostra giornata di studio si colloca, o presume di collocarsi, nella dimensione *tempo*, che è quella propria della storia. Il luogo (*spazio*) è dato dall'area regionale. I secoli vanno dal XV al XX fino ai decenni che chiudono il secondo *boom* ventennale della economia italiana, che ha profondamente sconvolto le Marche. L'interesse è quindi volto alla comprensione del modo di nutrirsi in privato e in comunità, partendo dalle condizioni obiettive nelle quali hanno vissuto gli uomini per procurarsi il cibo. Stando attenti, però, a storicizzare il più possibile, evitando cioè di proiettare involontariamente nel passato gli elementi di giudizio caratteristici del nostro tempo. Storicizzare, infatti, significa collocare gli eventi che vogliamo studiare nel loro tempo e nelle misure di esso, non agganciarli a qualche teleologia. Sappiamo tutti che ieri si mangiava meno di oggi, e che i poveri erano veramente tali, che i corpi degli uomini erano diversi dai nostri, che i ricchi — per contrapposizione — soffrivano di malanni quali la gotta e l'obesità. Ma non fa buona impressione la storiografia che troppo "si lamenta". Il vero problema — nell'ambito di quelli po-

sti da questa giornata — è capire le ragioni della alimentazione di ieri e spiegare contemporaneamente come gli uomini potessero corrispondere al lavoro pesante che spesso facevano, mangiando poco e in modo così diverso dal nostro, pur raggiungendo (con una mortalità infantile del  $400 \times 1000$  nell'Ottocento marchigiano rurale) i 35 anni di vita media e i 60-70 di attività lavorativa.

Che non si debba ridiscutere il criterio positivistico della misura della nutrizione in calorie e proteine? O il problema della stagionalità della alimentazione, al quale siamo venuti meno? Noi mangiamo e beviamo le stesse cose e nelle stesse quantità tutto l'anno: forse è inevitabile, data la ripetitività del lavoro così come lo abbiamo organizzato, ma non sembra del tutto ragionevole pensare che la macchina debba consumare energia anche quando è ferma o ne consumi la stessa quantità sia che debba andar forte o che appena si muova.

Non starò qui a fare la lista dei recenti e importanti libri sulla storia della alimentazione, né dei capitoli ad essa dedicati in alcune grandi opere (basterà accennare — per i tempi recenti e per l'Italia e le Marche — ai lavori di Messedaglia, di Somogyi, di Faccioli, di Barberi, di Sorcinelli, all'Inchiesta Jacini, all'Inchiesta Inea 1928-1937, alla rilevazione Istat 1953), ma almeno un lavoro va indicato per la sua esemplarità storiografica, quello di Massimo Montanari su *L'alimentazione contadina nell'alto medioevo* (Napoli 1979). In esso si dimostra come anche nella difficoltà del reperimento delle fonti è possibile raccogliere elementi bastanti ad un discorso serio e bene articolato.

Massimo Montanari, pur mostrando quanto fosse carente, rispetto ai nostri parametri, il livello alimentare dei contadini di dieci secoli fa, non ha mai una parola che costituisca giudizio di valore.

Diversamente si lavorerà, a livello storiografico, sotto la spinta pur legittima della *vis politica*, che però deve trovare adeguati riscontri in altre sedi. Nessun giudizio appassionato sulla base di etiche e costumi di oggi, ma neppure debolezze intorno al villaggio ed alla sua supposta naturale bontà pre-capitalistica. La vita era dura ieri, secondo gli *standard* di ieri; è dura oggi, secondo quelli di oggi. Ma si potrebbe anche dire che l'uomo, pur essendo cresciuto di numero in misura travolgente, sopravviveva ieri, così come non vive male oggi, tutto sommato.

Le differenze sociali e quelle di tempo non possono essere ignorate ed è compito della storiografia illustrarle. Per quel che possiamo, nell'ambito della storia della alimentazione marchigiana, abbiamo organizzato l'odierna giornata di studio.