

**Semi oleosi, radici e fecce di botte nelle manifatture picene
dell'Ottocento**

di Luigi Rossi

Qualche elemento utile per il dibattito sui rapporti tra agricoltura e attività manifatturiera, tra mondo mezzadrile e imprenditorialità forse può esser tratto dall'analisi delle vicende di alcune coltivazioni e pratiche agrarie in rapporto alle iniziative urbane¹. E l'analisi, in un certo modo, si semplifica se può essere condotta su ambienti e situazioni restati più a lungo «aperti» e dove le tracce

dei percorsi, ancora fresche, sono più facilmente individuabili.

Uno di questi luoghi è il Piceno, vero e proprio campionario di cento mezzadrie o di mille, per dirla col Valeriani², dove gli assetti poderali e i rapporti di produzione sono in via di definizione ancora nell'Ottocento e dove altrettanto varie, numerose e precarie risultano le iniziative «industriali».

In queste campagne il processo di omologazione delle realtà contrattuali e i tentativi di irregimentazione delle situazioni colturali, sotto la spinta dell'«imperialismo cerealicolo», trovano una qualche resistenza, oltre che nell'assetto territoriale per gran parte sfavorevole, nella posizione di forza acquisita dal mezzadro al momento della organizzazione colturale e dell'appoderamento realizzato con un forte apporto colonico al capitale d'esercizio: sementi, buoi e bonifiche sono di proprietà colonica in cambio di una divisione favorevole del prodotto³.

Il mezzadro piceno, poi, nonostante l'inevitabile «réaction seigneuriale» e il tentativo delle città di tagliargli i ponti, riesce, sempre e comunque, a mantenere i contatti con le attività artigiane e manifatturiere, soprattutto attraverso quel «mercato diffuso» sempre attivo nelle campagne ma che si fa più vivace nel caso di limitazioni o impedimenti nell'accesso ai momenti commerciali «istituzionali», quali fiere, mercati, botteghe urbane.

Se da una parte il mezzadro riesce generalmente a salvare le colture per lui interessanti, dall'altra cresce l'importanza, nell'ambito della *house holding* contadina di quello che potremmo chiamare il conto della massaia, o meglio, della vergara in contrapposizione al conto del libretto colonico sempre in passivo⁴.

Mentre l'agricoltura «maggior» viaggia con i bastimenti carichi di grano, sono queste colture ed è questo conto (che si alimenta della vendita dei prodotti marginali, di raccolta e di recupero) che forniscono le materie prime per le manifatture locali e le necessarie risorse per la famiglia contadina gradualmente espropriata dei prodotti ambiti dal mercato. Così, se da una parte Fermo, con la sua fiera d'agosto e il suo porto, si qualifica come città padronale del grano, dall'altra Grottammare, o meglio, «le Grotte», col suo porto «aperto» e la sua fiera popolare di San Martino in novembre, diviene il luogo della commercializzazione dei prodotti minori e delle iniziative manifatturiere.

Il mezzadro, padrone dei semi, se non è in grado di opporsi all'inasprimento progressivo degli obblighi e alla modifica delle quote di riparto, tendenti soprattutto a sottrargli il grano, conserva un minimo di forza contrattuale nella scelta delle varietà e delle colture alternative. Qui egli, secondo una logica strategica difensiva, si orienta verso quelle a più alto contenuto di prodotto secondario e di residui. Basti ricordare la larga diffusione nel Fermano della varietà

frumentale *calvigia*, scarsamente produttiva ma ottima per la paglia da treccia, o il successo del mais, prezioso per il seme ma anche per le cime e le foglie, per i festuchi, gli sfogli, i tutoli o, invece, il fallimento della patata (almeno fino alla metà dell'Ottocento)⁵. Così, se non fu difficile ottenere un incremento costante della viticoltura, che fornisce abbondanza di prodotti e residui non solo in cantina, non pari successo ottenne l'olivicoltura, vantaggiosamente sostituita dall'allevamento del maiale ben più ricco di risorse⁶.

Una delle colture tradizionalmente «forti» nel Piceno e nelle Marche è quella del lino e la ragione del suo successo è ben colta dal Valeriani quando scrive che i contadini sono molto interessati al suo seme «di cui ci è molta esportazione e di cui al padrone tocca pochissima parte»⁷.

Il lino è presente in quest'area fin dal Medioevo: gli statuti comunali ne vietano la battitura entro le mura⁸. Esso, in effetti, risulta particolarmente amato nelle campagne dove è fatto oggetto, se non di particolari cure (e se ne lamenta il solito Valeriani), di una specie di venerazione che lo pone come pianta protagonista di stornelli e indovinelli⁹ e al cui seme sono attribuite virtù quasi taumaturgiche in molte ricette di medicina popolare. Tali semi, di forma ovoidale appiattita e di colore rosso scuro, immersi in acqua si gonfiano diventando mucilluginosi; l'impasto, scaldato, è posto su qualsiasi parte dolente a sollievo dei dolori; con la farina si approntano cataplasmi nella cura delle bronchiti, di foruncoli e bubboni di varia natura; il decotto viene bevuto contro il mal di stomaco o di reni ed è raccomandato come emolliente, lassativo e antiflogistico; posto in infusione, poi, la sua acqua si fa bere ai bambini contro i disturbi intestinali¹⁰. Sottoposto a macinatura e spremitura, il seme di lino fornisce olio in ragione del 30 - 40%. Dopo l'olivo è senz'altro il seme oleaginoso più diffuso nel Piceno.

Il lino è coltivato, per uso familiare, nella gran parte dei poderi. Il seme, nelle divisioni, segue la sorte dei *retrivi*, cioè dei legumi e di quei prodotti secondari di cui il colono ha i due terzi anche quando il grano è *al quinto* o alla metà. Trattandosi di coltura sempre meno interessante per il proprietario, nel corso dell'Ottocento, però, se ne modifica il riparto e si comincia progressivamente a vietarne la semina¹¹. Dalle contabilità di alcune aziende agrarie, relative a vari decenni del XVIII secolo, risultano produzioni medie di seme di lino oscillanti tra i 100 e i 250 kg per ciascun podere¹².

Mancano dati sulle produzioni complessive, ma il movimento commerciale del seme di lino è costante nei porti piceni. Carichi giungono da Grottammare e San Benedetto a Senigallia tra il 1802 e il 1810¹³. Nei cinque mesi antecedenti il raccolto del 1812 (quindi in periodo di calma commerciale per tal genere) da

Grottammare se ne caricano 250 quintali alla volta di Pontelagoscuro¹⁴. Dal porto di Fermo, tra il dicembre e l'aprile del 1815, si imbarcano alla volta di Trieste, oltre al grano, 3.500 quintali di «grani minuti e legumi» che probabilmente comprendono anche il seme di lino¹⁵. Le statistiche del 1824 danno una produzione di fibra di lino di circa 300 quintali per la Delegazione di Fermo e di 100 per quella di Ascoli¹⁶. Non si hanno però dati per quanto riguarda il seme. Intorno alla metà dell'Ottocento risultano transitare per le dogane di Ascoli Piceno circa mezzo milione di libbre di seme di lino all'anno, cioè oltre 1.500 quintali¹⁷. Quantitativi simili si registrano anche per Pesaro¹⁸ a dimostrazione che le Marche sono tra i maggiori produttori di lino. Le statistiche pontificie del 1857 danno una esportazione di seme, dalle regioni adriatiche, di 1.180.000 libbre (3.600 quintali)¹⁹.

In valori assoluti, tuttavia, si tratta di produzioni che sono senz'altro marginali, non raggiungendo, ad esempio, neppure il 10% del valore e della quantità di grano. Si deve inoltre notare che, a differenza del grano e di altri cereali, il seme di lino, ad eccezione di quello necessario per la semina, finisce tutto sul mercato, compresa la parte colonica, libera dall'autoconsumo e dall'accaparramento padronale.

Compratori e mediatori ne fanno incetta nelle campagne e nelle fiere di paese per rivenderlo, assistiti da mediatori abilitati per tale genere²⁰, sulle piazze di Porto di Fermo, Grottammare e San Benedetto.

I prezzi del seme di lino, che si erano mantenuti per tutto il Settecento sui 4 - 5 scudi il rubbio (560 libbre), nel novennio dal 1790 al 1798 quando, come dice Valeriani, «la moneta, i prezzi, i cervelli, tutto fu in rivoluzione», raddoppiarono passando a 8 scudi (lire italiane 43) al rubbio e avvicinandosi molto al prezzo del grano²¹. E i prezzi continueranno a salire fino alle 59 lire del 1814²².

Parte del seme di lino prodotto nel Piceno viene «venduto alla macina» e trasformato in loco in una quindicina di frantoi attrezzati per tale lavorazione. Ad eccezione di un caso, si tratta di frantoi ad uso promiscuo per oliva e lino²³. I proprietari o i gestori di tali impianti sono tenuti da norme comunali a effettuare le lavorazioni in tempi diversi, a non usare gli stessi contenitori e a «ripulire bene i legni, letto della macina e tutt'altro onde l'olio non possa prendere del cattivo odore a causa dell'eseguita macinazione»²⁴. L'olio prodotto è più che sufficiente per il consumo locale e se ne reca qualche quantitativo alla fiera di Senigallia²⁵. Esso, dato il carattere essiccato, è utilizzato nella preparazione dei colori, vernici, inchiostri da stampa, in falegnameria ma anche per usi medici e veterinari. I pannelli residui della lavorazione sono propagandati dalle accademie agrarie come ottimo mangime per i bovini²⁶.

Alla cronica scarsità di olio, almeno nel Fermano, si provvedeva con massicce importazioni dal vicino Regno di Napoli: «Per avere l'olio buono bisogna dirigersi al Musone; per averlo in molta quantità all'Abruzzo», dice il Valeriani²⁷ e il Palma conferma: «Da secoli noi abbiamo dato olio allo Stato romano, ed ora stiamo dando i piantoni di ulivo, da che quel governo ha da febbraio 1836 pressoché proibito l'introduzione dell'olio»²⁸.

Le difficoltà nell'importazione di olio spingono alla ricerca di lavorazioni alternative e allo sfruttamento dei sottoprodotti. Ad Ascoli, città nota fin dall'antichità per le sue *olive conce*, si raccolgono e si vendono i noccioli residui della lavorazione di tali olive. Trattandosi di quantitativi di un certo rilievo (85 quintali nel 1852)²⁹, è da supporre che, oltre alle manifatture dei rosari, fossero destinati a qualche sansificio, probabilmente a Grottammare.

In questa città, infatti, si eseguono, a partire dalla prima metà dell'Ottocento, lavorazioni più complesse rispetto ai normali torchi da olio, con procedimenti di distillazione, ventilazione e lavaggio. Qui si concentra, ad esempio, la produzione di *olio laurino*, cioè estratto dalle bacche di lauro, usato prevalentemente in medicina e in veterinaria. Tale produzione, che documenti di metà Ottocento dicono presente a Grottammare «da lungo tempo»³⁰, non dovrebbe essere anteriore al 1812, quando il Valeriani scrive che «non si usa cavar olio dal sanguinello né dalle bacche di lauro che per altro abbonda»³¹. Negli anni successivi, alle tradizionali raccolte di sommaco e mortella che crescevano spontanei sulle colline litoranee³², si aggiunse, dunque, quella delle bacche o coccole di alloro. I quantitativi raccolti da mezzadri e terrazzani risultano talora eccedenti rispetto alla richiesta locale tanto da doversene esportare un centinaio di quintali nel 1852 e quaranta nel 1853, anche se il doganiere nota: «rare volte avviene l'estrazione»³³. Nel 1852 si esporta una ventina di quintali di olio laurino di cui una metà circa spediti in Inghilterra³⁴.

Olio ugualmente si estrae dai «granelli d'uva» o vinaccioli, a Fermo, dai primi dell'Ottocento e in via sperimentale, dal prof. Silvestri al quale «torna molto vantaggioso un mulino destinato a quest'uso»³⁵ e, successivamente, anche a Sant'Elpidio a Mare e Falerone³⁶. La disponibilità di tali semi è però scarsa per la dispersione delle attività enologiche su tutto il territorio. Occorrerà attendere il Novecento per un sostanziale incremento della viticoltura e dei prodotti derivati.

Una interessante attività, intrapresa anch'essa ai primi dell'Ottocento in quel capoluogo delle iniziative «industriali» che fu Grottammare, è la lavorazione della liquirizia. Essa fu introdotta in questa città da Vincenzo Comi, noto chimico teramano, instancabile promotore del progresso scientifico e delle inizia-

tive industriali³⁷. Dall'inchiesta napoleonica sappiamo che il Comi, con una quindicina di operai ed una attrezzatura di macine e caldaie, lavorava «centinaia di migliaia di libbre» di liquirizia estratta «da una radica che porta lo stesso nome» e, di queste, «molte migliaia s'imbarca per l'estero»³⁸. Notevole rilievo viene dato a tale manifattura anche dai compilatori della successiva inchiesta del 1824: «In questa provincia le sole fabbriche di rimarco può dirsi soltanto quelle del cremor di tartaro e succo di liquerizia»³⁹. L'iniziativa del Comi risulta proseguita dai soci Fenili e Mascioli che nel 1819 avevano ottenuto la privativa per nove anni. Alla lavorazione sarebbero necessarie 500.000 libbre di radice ma nello Stato se ne producono non più di 40.000 soprattutto nei terreni sabbiosi del litorale di Porto d'Ascoli e Cupramarittima. Il grosso della materia prima viene da «Regno» ma è gravato da forti dazi e «il lavoro finora manifatturato colla radice estera si è fatto perché esportato dai venditori regnicoli nella massima parte di contrabbando»⁴⁰. Fasci di radici di «regolizio» figurano anche sulle navi di Grottammare e Fermo tra il 1806 e il 1815⁴¹. Nel 1824 risultano lavorate 130.000 libbre di radice con un prodotto manifatturato di 24.000 libbre, per un valore di 2.000 scudi.

In tale manifattura sono impegnati 18 uomini e 16 donne «tutte zitelle» ma la scarsità di materia prima riduce il lavoro a soli due mesi invernali. Molto diversificate le retribuzioni degli addetti, pagati «a mese»: da 10 scudi del «mastro» si passa agli 8 dell'addetto al vaso di concentrazione, ai 6 dei vasi di evaporazione, caldai e torchi, ai 5,5 degli addetti alle macine e al taglio di legna e radici. Le donne percepiscono un mensile di sc. 3⁴². L'impresa, però, dati gli alti costi e lo scarso valore del prodotto, ha vita stentata e cederà spazio, in breve, allo zuccherificio⁴³.

Tra le manifatture alimentate da prodotti secondari e di recupero un posto di rilievo occupa, per tutto l'Ottocento, la fabbricazione di cremor di tartaro, ossia di tartrato acido di potassio. Si tratta di un sale estratto dal tartaro delle botti, dalle vinacce e dalle fecce. Pochissimo solubile, è utilizzato nella preparazione di lieviti, polveri effervescenti, acque gassate e, sotto forma di sale, per la preparazione degli specchi e come mordente in tintoria.

La produzione di cremor tartaro nello Stato Pontificio dell'Ottocento è in gran parte concentrata nelle Marche⁴⁴. A Pesaro, Ancona, Fabriano, Jesi ma soprattutto nelle Marche meridionali «la raccolta e in ispecie il raffinamento dei tartari sono industrie assai diffuse»⁴⁵.

La raccolta delle fecce, per la verità, si effettuava nei comuni fin dal Medioevo ed era un servizio ad appalto, spesso abbinato alla «cenciaria» o raccolta degli stracci. Tutti coloro che avessero avuto botti da ripulire o, «ut vulgo dici-

tur, sfondare», erano tenuti a chiamare il fecciaio il quale doveva accostarsi alla botte «evacuandum paratus cum barile seu biguntio et sacco, fune, corda et unco seu uncino cum apprensione alicuius lapidis vel ligni ut melius vinum seu torciturum exeat de fece» e la feccia sia del fecciaio «pro remuneratione sui laboris»⁴⁶. Ai raccoglitori di feccia è sempre fatto divieto di seccare o bruciare le fecce all'interno o in prossimità dei centri abitati, eccetto che in caso di guerra⁴⁷. Le fecce disseccate e il tartaro o taso o, più comunemente, *ragia*, cioè il sedimento solido che fa il vino nelle botti, sottoposti al fuoco fornivano le così dette *ceneri clavellate*, usate come base per i colori, e la potassa, usata in alchimia e in farmacia.

L'estrazione del cremore di tartaro, invece, risale alla fine del Settecento e il primo impianto nel Piceno sembra sia stato quello dei fratelli Vincenzi di Smerillo, stabilito nel 1795 con chirografo di privativa di Pio VI⁴⁸. Nel 1806 Vincenzo Comi apre la fabbrica di Grottammare dove vengono lavorate, con 12 operai, «centinaia di migliaia di libbre di tartaro di botte» di cui ci si provvede nello Stato e nel Regno di Napoli⁴⁹. Lo stesso Comi è proprietario di altri tre impianti a Teramo, Giulianova e Popoli⁵⁰.

Il commercio delle fecce e del tartaro appare, ai primi dell'Ottocento, molto vivace. Si propongono mediatori abilitati per tale genere per le piazze di Grottammare e San Benedetto⁵¹ mentre cremore, tartaro e fecce bruciate sono sempre più frequentemente presenti nei carichi delle navi che approdano ai porti marchigiani. Nel 1805, ad esempio, giungono a Senigallia «legni» che trasportano complessivamente 68 botti, 7 barili, 17 caratelli e 43 sacchi di tali prodotti mentre il «pielago Imperiale di Marco Piacentini dalle Grotte» trasporta feccia «per suo conto»⁵². Un'altra sessantina di botti giungono nel 1806. Il movimento continua negli anni successivi. I quantitativi imbarcati dai porti piceni alla volta di Ancona e Trieste non sono però rilevanti, registrandosi piuttosto qualche importazione di prodotti grezzi per le manifatture locali.

Nel 1824 risultano in funzione quattro fabbriche, due a Grottammare (dove a quella del Comi si è aggiunta nel 1808 quella dei soci Fenili-Mascioli), una «in riva al Tenna poco distante dall'abitato di Castel Clementino» (Servigliano) di Gabriele Vermigli e quella in Smerillo dei fratelli Vincenzi. Queste ultime due sono, però, in difficoltà per la scarsità delle materie prime «per l'incetta che si fa per esportarle o bruciate o in natura all'estero» con conseguente aumento dei prezzi⁵³.

Le due raffinerie di Grottammare trattano 550.000 libbre di prodotto con una resa di 200.000 libbre di cremore. Secondo la statistica dello stesso anno, nella Delegazione di Fermo si producono circa 2.200 quintali tra feccia e tartaro mentre

altri 300 se ne importano. Il tutto per una produzione complessiva di cremore pari a 730 quintali ed un valore di 24.000 scudi. «Lo smercio di tal prodotto fassi quasi integralmente nell'estero come un ramo del commercio attivo del nostro Stato a riserva di una quantità frazionaria che si consuma all'interno per uso delle farmacie»⁵⁴. Le piazze abituali sono Trieste, Livorno e Londra «a seconda della convenienza de' prezzi». I prezzi di mercato delle fecce, invece, oscillano tra i 4 e i 6 scudi il quintale mentre il tartaro è quotato tra i 10 e i 12 scudi.

«Queste fabbriche di cremore - nota il relatore dell'inchiesta - non sono in sostanza che una semplice raffineria senza che l'arte vi aggiunga la minima cosa» e la lavorazione avviene secondo questo metodo: «La materia prima si macina, quindi si cuoce nel caldaio di depurazione e successivamente si passa ai tini di cristallizzazione, indi si lava nelle vasche apposite e finalmente si riuoce nel caldaio di raffinamento ponendovi della terra di Vicenza a proporzione, come quella che precipita a fondo del caldaio la parte colorante del grezzo ed ove subisce la cristallizzazione». Lavorando la sola feccia «si ha un cremore bianchissimo non perfettamente cristallizzato; col tartaro, invece, si ha un prodotto meno candido ma cristallizzato a dovere». Il macchinario è costituito da due mole girate da cavalli, caldai di rame, tini e due trombe una di legno e l'altra di metallo per travasare. La legna necessaria per i caldai è spesso importata al prezzo di 3-4 scudi il carro. Gli operai vengono retribuiti a cottimo a sc. 6 ogni mille libbre di tartaro lavorato. I ragazzi percepiscono un salario di 3 sc. al mese⁵⁵.

La produzione e l'esportazione di cremor di tartaro restano pressoché costanti fino al 1853, anno nel quale arriva anche nel Piceno l'infezione fillosserica. I prezzi dei sottoprodotti della vinificazione aumentano al pari di quelli del vino e i commercianti di Grottammare trovano più conveniente collocare fuori dello Stato i «tartrati impuri e impurissimi» piuttosto che cederli alle locali raffinerie. Gli addetti alle dogane definiscono «straordinario» questo comportamento, abituati com'erano piuttosto alle «introduzioni» dal Napoletano⁵⁶. L'esportazione di cremor di tartaro dalle regioni adriatiche dello Stato Pontificio si dimezza, passando, da una media annua di 700.000 libbre fino al 1854, a 324.571 nel 1858⁵⁷. Bloccata finalmente la malattia delle viti grazie anche all'intervento di «apposite compagnie d'insolfatori» provenienti dalla Toscana e dalla Romagna⁵⁸, le raffinerie di Grottammare riprendono i ritmi abituali di lavoro. Le due di Smerillo e Servigliano sono state smesse ma due nuove se ne aprono a Grottazzolina⁵⁹. I quantitativi di prodotto lavorato nel 1861 sono press'a poco gli stessi di quarant'anni prima (kg 173.860 di materia prima) ma le rese in

cremore appaiono superiori (kg 94.410) ed inoltre si produce anche acido tartarico⁶⁰.

La nascente industria chimica e le politiche economiche governative toglieranno però presto spazio a questi opifici artigianali. Tuttavia, mentre ad esempio la raffinazione del petrolio a Grottammare si risolverà in un insuccesso⁶¹, questi laboratori resisterono fino agli anni Ottanta⁶². Nel 1892, comunque, risulta in funzione soltanto una fabbrica di recente aperta a Monte Urano, paese di stracciaioli e fecciai⁶³.

A queste lavorazioni sono da collegare alcune manifatture della potassa, cenere residua dei processi di raffinazione. Già dal 1811 Giosafat Ravenna di Grottammare aveva ottenuto autorizzazioni e contributi governativi per lo sfruttamento delle ceneri delle saline di Mozzano e Sant'Angelo e per aprire una fabbrica di potassa a Sarnano⁶⁴. Dalla potassa si traggono nitrati per l'agricoltura ma anche salnitro e potassa caustica, prodotti, questi, utilizzati dai sei laboratori di fuochi d'artificio di Fermo, Castignano e Ascoli⁶⁵ e, soprattutto, da due fabbriche di fiammiferi di legno, una a Fermo con 4 operai ed una di maggior rilievo a Grottammare, di proprietà di Luigi Ricciotti, con 66 operai, «di cui 6 maschi e 60 femmine tutti adulti» impegnati per 250 giorni l'anno⁶⁶.

Con la manifattura dei fiammiferi si spegne a Grottammare il secolo e con esso l'avventura industriale di questo centro piceno che, per aver legato le proprie sorti ai vegetali e a quelli più poveri, per giunta, dovè rinunciare al sogno che aveva di diventare una piccola Liverpool nello Stato Pontificio.

Note

Abbreviazioni usate: AAF: Archivio Arcivescovile di Fermo; ACS: Archivio storico del Comune di Senigallia; ASAP: Archivio di Stato di Ascoli Piceno; ASF: Archivio di Stato di Fermo; ASR: Archivio di Stato di Roma; BCF: Biblioteca Comunale di Fermo.

¹ La bibliografia su questo tema comincia ad essere imponente. Si rimanda pertanto alla *Appendice bibliografica* di F. Menghini in *Industrializzazione senza fratture*, a cura di G. Fuà e C. Zacchia, Bologna 1983 e a quella di M. Bellandi in *Modelli locali di sviluppo*, a cura di G. Becattini, Bologna 1989, pp. 195-228. Per quanto riguarda le Marche e l'Italia centrale si vedano: i nn. 14 (1985), 18 (1987) e 23 (1989) di «Proposte e ricerche»; i contributi e relative note di S. Anselmi, V. Bonazzoli e P. Sabbatucci Severini in *Insedimenti rurali, case coloniche, economia del podere nella storia dell'agricoltura marchigiana*, a cura di S. Anselmi, Jesi 1985; P. Sabbatucci Severini, *Il mezzadro pluriattivo dell'Italia centrale in Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*, a cura di P. Bevilacqua, vol. II, Venezia 1990, pp. 785-822.

² O. Valeriani, *Memorie relative all'agricoltura del Dipartimento del Tronto*, in «Annali di

agricoltura del Regno d'Italia», a cura di F. Re, fasc. XIII, 1812, p. 69.

³ L. Rossi, *Contratti propedeutici alla mezzadria: lavoreccio e piantata tra Marche e Abruzzi*, in «Proposte e ricerche», 25 (1990), pp. 113-121; C. Verducci, «Alberate su terreni altrui»: *aspetti dell'agricoltura fermana tra Seicento e Settecento* in «Proposte e ricerche», 17 (1986), pp. 48-53.

⁴ S. Anselmi, *Mezzadri e mezzadrie nell'Italia centrale* in *Storia dell'agricoltura* cit., pp. 227-235.

⁵ L. Rossi, *Le conoscenze agrarie e la loro diffusione nelle province di Ascoli Piceno e Teramo*, in *Le conoscenze agrarie e la loro diffusione in Italia nell'Ottocento*, a cura di S. Zaninelli, Torino 1990, p. 287.

⁶ Il Valeriani, non potendosi spiegare la scarsa diffusione dell'olivo nel Dipartimento del Tronto, ne riferisce la causa al clima cambiato. Ma non è da sottovalutare il fatto che in regime mezzadrile le colture arboree e relativi frutti sono di pertinenza padronale, non toccando al colono, per il lavoro e la raccolta, che porzioni minime che, nel caso delle olive, andavano da 1/6 a 1/10 del raccolto o alla metà della «casca» (O. Valeriani, *op. cit.*, p. 121).

⁷ *Ibid.*, p. 107.

⁸ *Statuta Firmanorum*, Fermo 1589, p. 134; *Statutorum ecclesiasticae terrae Sancti Elpidii*, Macerata 1571, p. 72 v.; *Leges ac iura municipalia communitatis et hominum terrae Montis Sanctae Mariae in Georgio*, Fermo 1730, 1. IV, rubr. 23.

⁹ BCF, L. Mannocchi, *Folklore della provincia di Ascoli Piceno*, Fermo 1906, ms., p. 681. L'autore riporta un indovinello in dialetto fermano la cui soluzione è il lino: «'Ncima un monte ce sta un cardu - porta l'occhi comme un fargu - la camiscia verde e nira - gran dottò chi ce 'ndovina».

¹⁰ M. Liberati, *Medicina popolare*, Montegiorgio 1985, p. 13.

¹¹ ASF, *Fondo Gigliucci*, Polizze di colonia a stampa, anni 1821, 1864, 1872.

¹² AAF, *Camerlengato del Capitolo metropolitano di Fermo dal 1742 al 1786*; ASF, *Opere pie sopresse*, Brefotrofo di Fermo, b. 202, Entrata ed esito a generi dal 1789 al 1811.

¹³ ACS, *Legni marittimi approdati nel porto di Senigallia, 1802-1810*.

¹⁴ ASF, *Intendenza di Finanza del Tronto*, b. 122, Tabelle mensili delle barche 1810-1812.

¹⁵ ASF, *Prefettura del Tronto*, b. 31, Tabelle settimanali delle qualità e quantità di grani sortiti ed entrati dall'estero dal 1 dicembre 1814.

¹⁶ ASR, *Miscellanea di Statistica*, b. 24, Industria manifatturiera e agricola 1815 - 1858, Provincia di Fermo; ASAP, *Delegazione apostolica di Ascoli*, anno 1824, b. 14, Quesiti sulle produzioni del suolo.

¹⁷ ASR, *Miscellanea di Statistica*, b. 62, Dogana di Ascoli e sue subalterne, 1852 - 53 - 54.

¹⁸ ASR, *Miscellanea di Statistica*, b. 62, Dogana di Pesaro e subalterna di Fano, 1851 - 52 - 53.

¹⁹ Ministero delle Finanze, Direzione generale delle Dogane, *Prospetto delle merci introdotte ed estratte per gli uffici doganali dello Stato pontificio nel 1857*, Roma 1858, p. 34.

²⁰ ASF, *Prefettura del Tronto*, b. 57, Commercio, Nota delle proposizioni fatte dalli sigg. podestà e sindaci de' comuni del Dipartimento per l'istituzione de' mediatori di contratti, 26 agosto 1813.

²¹ O. Valeriani, *op. cit.*, p. 80 e «Prospetto de' prezzi adeguati /.../ che hanno avuto corso ne' pubblici mercati de' sottoscritti capoluoghi dei distretti del Dipartimento del Tronto nel novennio dall'anno 1790 al 1798», Allegato.

²² ASF, *Prefettura del Tronto*, b. 31, Tabella dei prezzi de' generi cereali che sono stati in corso dal giorno 25 al giorno 31 dicembre 1814 a Portofermo.

²³ Ministero di Agricoltura Industria e Commercio, Direzione generale della Statistica, *Notizie sulle condizioni industriali della provincia di Ascoli Piceno*, Roma 1892, pp. 35-36.

²⁴ ASF, *Delegazione Apostolica*, 1846, b. 11, Mulini.

²⁵ ACS, *Rapporto sulla fiera di Senigallia, anno 1815*, all. BC, Stato generale de' bastimenti entrati nel tratto della fiera di Senigallia.

²⁶ Accademia Agraria - Comizio Agrario Riuniti di Fermo, *Sulla esposizione agricola, industriale, artistica di Fermo nel settembre 1869*, Fermo 1869, p. 8.

²⁷ O. Valeriani, *op. cit.*, p. 122.

²⁸ P. Palma, *Osservazioni sulla prosperità della provincia del Primo Apruzzo Ulteriore*, Teramo 1837, p. 79.

²⁹ ASR, *Miscellanea di Statistica*, b. 62, Dogana di Ascoli e sue subalterne, 1852.

³⁰ ASR, *Miscellanea di Statistica*, b. 62, Dogana di Grottammare, 1852.

³¹ O. Valeriani, *op. cit.*, pp. 122-123.

³² ASAP, *Delegazione apostolica di Ascoli*, anno 1824, b. 14, Quesiti sulle produzioni del suolo. Sulla raccolta di mirto o mortella si può vedere anche: L. Rossi e C. Verducci, *L'arte caligaria in età moderna*, in *L'industria calzaturiera marchigiana. Dalla manifattura alla fabbrica*, a cura di S. Anselmi, Fermo 1989, p. 92.

³³ ASR, *Miscellanea di Statistica*, b. 62, Dogana di Grottammare, gennaio 1851, febbraio 1852.

³⁴ *Ibid.*, giugno 1852.

³⁵ V. Miotti, *Osservazioni nelle due Marche di Ancona e Fermo*, in «Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia», a cura di F. Re, t. VII, 1810, p. 162.

³⁶ Accademia Agraria - Comizio Agrario riuniti di Fermo, *op. cit.*, p. 23.

³⁷ Vincenzo Comi fu, insieme a Melchiorre Delfico, Niccola Palma, Gianfilippo Nardi, Bernardo Quartapelle ed altri, uno dei principali animatori della «Società patriottica del Primo Abruzzo ulteriore» attiva in Teramo dal 1789. È autore, tra l'altro, del *Commercio scientifico d'Europa col Regno delle Due Sicilie*, Teramo 1792 in: V. Comi, *Opere complete*, ristampa, Teramo 1908.

³⁸ ASF, *Prefettura del Tronto*, b. 57, Manifatture.

³⁹ ASR, *Miscellanea di Statistica*, b. 24, Industria manifatturiera e agricola, Provincia di Fermo, 1824.

⁴⁰ *Ibid.*

⁴¹ ACS, *Legni marittimi approdati nel porto di Senigallia 1802-1810*, All. BC, cit.

⁴² ASR, *Miscellanea di Statistica*, b. 24, Quadro parziale del regno vegetale, Provincia di Fermo, 1824.

⁴³ A. e S. Silvestro, *Lo zuccherificio di Grottammare, 1846-1853*, in «Proposte e ricerche», 24 (1990), pp. 175-181.

⁴⁴ F. Bonelli, *Il commercio con l'estero delle «manifatture» nelle regioni adriatiche dello Stato pontificio alla vigilia dell'unità*, in Autori vari, *L'apporto delle Marche al Risorgimento nazionale*, Ancona 1961, p. 199.

⁴⁵ *Ibid.*, nota 10.

⁴⁶ *Statuta seu leges municipales magnificae terrae et hominum Montis Rubiani*, Ancona 1574, 1. VI, rubr. 43.

⁴⁷ *Statuti di Ascoli Piceno dell'anno 1377*, a cura di L. Zdekauer e P. Sella, Roma 1910,

p. 365. Ma la norma è presente in quasi tutti gli statuti delle città picene.

48 ASR, *Miscellanea di Statistica*, b. 24, Industria manifatturiera e agricola. Riassunto dei prodotti territoriali e bestiame, Provincia di Fermo.

49 ASF, *Prefettura del Tronto*, Manifatture, b. 57.

50 P. Palma, *op. cit.*, p. 110.

51 ASF, *Prefettura del Tronto*, b. 57, Nota delle proposizioni, cit.

52 ACS, *Legni marittimi approdati nel porto di Senigallia, 1802-1810*.

53 ASR, *Miscellanea di Statistica*, b. 24, Industria manifatturiera e agricola. Riassunto dei prodotti, cit.

54 *Ibid.*, Quadro generale del regno vegetale.

55 *Ibid.*

56 ASR, *Miscellanea di Statistica*, b. 62, Dogana di Grottammare, 1851-53.

57 F. Bonelli, *op. cit.*, p. 199, nota 10.

58 V. Biocchi, *Mezzi acconci ed economici al miglioramento dei terreni specialmente dell'agro fermano*, Fermo 1869, p. 6

59 G. Scelsi, *Condizioni economiche, morali e politiche della provincia di Ascoli Piceno*, Ascoli Piceno 1864, Tav. XXI, «Quadro delle manifatture esistenti e prodotto di esse nel 1862».

60 ASAP, *Prefettura*, b. 1689, Rapporto sulla industria manifatturiera pel 1861.

61 G. Di Bello, *La raffineria di petrolio a Grottammare 1866-1869*, in «Proposte e ricerche», 23 (1989), pp. 217-234.

62 E. Libetti, *L'industria a Fermo e Ascoli Piceno nelle inchieste dell'Ottocento*, in «Proposte e ricerche», 21 (1988), pp. 106-117.

63 Club Alpino Italiano, *Guida della provincia di Ascoli Piceno*, Ascoli Piceno 1889, p. 409.

64 ASF, *Prefettura del Tronto*, b. 57, Commercio, Provvidenze generali, lettere del 25 gennaio, 12 marzo, 26 marzo, 17 giugno 1811.

65 Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, Direzione generale della Statistica, *Notizie sulle condizioni industriali della provincia di Ascoli Piceno*, cit., p. 31.

66 *Ibid.*