

### L'anice per la liquoristica nel Piceno

di Olimpia Gobbi

Fra le merci trattate da una bottega di Senigallia nelle fiere del 1794 e '95 ricorrono frequentemente, in piccole partite, semi di anice, acquistati da rivenditori al minuto, case nobiliari, conventi e monasteri<sup>1</sup>. L'anice è, infatti, nel Settecento un genere di consumo diffuso.

Già il Durante, nel 1601, lo elenca fra i prodotti indispensabili al mantenimento della buona salute e lo raccomanda come digestivo, diuretico, carminativo, antisinghiozzo, dissetante, calmante; alle donne ne consiglia l'uso per combattere leucorrea ed agalassia<sup>2</sup>. Componente importante della farmacopea antica, esso è presente nelle liste dei prodotti di spezieria della fine del Cinquecento sia allo stato naturale di semi che come prodotto di distillazione sotto forma

di olio di anice<sup>3</sup>, detto pure, alla fine del Settecento, *essenza o quinta essenza d'anice*: olio bianco, di odore fortissimo e penetrantissimo, assai costoso, usato oltre che in medicina anche in profumeria e cosmesi e più tardi affiancato da un «olio verde», ottenuto per spremitura, con le stesse virtù di quello bianco, sebbene ad effetto meno vivace e pronto<sup>4</sup>.

Ingrediente ricorrente della cucina popolare ed aristocratico-borghese<sup>5</sup>, l'anice si usa anche in pasticceria<sup>6</sup> ed in liquoristica. In Italia, agli inizi dell'Ottocento, si consumano in particolare due tipi di liquore all'anice, entrambi ottenuti distillando vino o acquavite debole con una certa quantità di semi: l'uno, più carico d'anice, si usa diluito in acqua, la quale può essere anche dolcificata, e prende il nome di *anicetto*<sup>7</sup> o, in Toscana, di *fumetto*<sup>8</sup>, con riferimento all'effetto di esalazione fumosa che esso produce quando viene versato nell'acqua; l'altro, secco, a limitato contenuto d'anice, è, per il suo basso prezzo, liquore molto diffuso tra i ceti popolari e prende il nome, oltre che di *anicetto* o *acqua d'anice*<sup>9</sup>, anche di *mistrà*.

Le intense attività di scambio, di cui l'anice è oggetto per l'uso molteplice e diffuso sia del prodotto naturale che dei suoi derivati, si svolgono, fra metà Settecento e metà Ottocento, lungo due direttrici principali: una, da Ponente, parte dalla Spagna Meridionale, con epicentro Alicante - area d'intensiva e qualificata produzione - e, via Marsiglia, raggiunge la Francia, dove, nonostante la diffusa coltivazione locale, negli anni Trenta dell'Ottocento se ne importano dai 200 ai 300 quintali l'anno, per poi raggiungere l'Europa centro-settentrionale<sup>10</sup>; l'altra, da Levante e da Malta, percorre il bacino adriatico ed è in mano ai mercanti veneziani e soprattutto triestini<sup>11</sup>.

In Italia le aree di più intensiva coltivazione sono la Sicilia, il Regno di Napoli<sup>12</sup>, dai cui porti pugliesi si muove fin dal primo Settecento una discreta esportazione<sup>13</sup>, e la Romagna, fra Cesena e Forlì, con flussi di esportazione soprattutto verso le città padane<sup>14</sup>.

Esistono, tuttavia, altre aree geografiche con caratteristiche pedologiche e climatiche tali da permettere la produzione di anici di altissima qualità, dove, però, questa coltura, seppure praticata "da tempo immemorabile"<sup>15</sup> e nonostante la vivacità della domanda, resta fino all'ultimo ventennio dell'Ottocento priva di significativa rilevanza economica. È il caso del Piceno.

Lì la scarsa ampiezza dei poderi strettamente proporzionata ai bisogni alimentari della famiglia mezzadrile, le carestie ricorrenti, la paura della fame e la conseguente diffidenza dei contadini verso colture di non immediato utilizzo alimentare, la tendenza della classe padronale ad incrementare la produzione attraverso la frammentazione della proprietà e la costituzione di poderi appena

e non sempre sufficienti a garantire la sussistenza dei coloni, impediscono la pur minima riduzione delle quote di terreno destinate alle colture cerealicole. Né l'anice può sottrarre terra alle foraggere, poiché la pianta, una volta essicata e battuta, è del tutto inutilizzabile per l'alimentazione del bestiame<sup>16</sup>. Esso pertanto, non essendo funzionale all'autosufficienza del podere, resta una coltura marginale nell'economia mezzadrile picena fino a tutta la prima metà dell'Ottocento. Nel 1824 nell'Ascolano si raccolgono, infatti, solo 1150 libbre romane di anici, di cui commercializzate sulle piazze locali appena 670<sup>17</sup>, circa un quarto di quelle sottoposte a dogana d'entrata nella città di Ascoli<sup>18</sup>.

Anche a Castignano, paese il cui anice ha caratteristiche organolettiche di eccellente qualità, la produzione è finalizzata esclusivamente all'autoconsumo<sup>19</sup>. La famiglia colonica ne raccoglie quanto basta per gli usi di cucina, per averne da somministrare ai bovini, in infuso con un litro di vino, in caso di difficoltà di ruminazione e, soprattutto, per la preparazione del *mistrà* che, ottenuto dalla distillazione di vino di risulta, di fondi e scolature di botte e comunque di vino non buono, permette il recupero al consumo di questa porzione di prodotto altrimenti perduta, e rende disponibile per le stagioni delle grandi fatiche - mietitura, battitura, fienagione, etc. - un superalcolico-energetico a bassissimo costo<sup>20</sup>.

In paese, dai tre ai cinque liquoristi<sup>21</sup> distillano con i loro piccoli alambicchi, di 20 o 40 litri di capacità<sup>22</sup>, l'acquavite e il *mistrà* che vendono nelle caffetterie ed osterie, ma anche nelle sartorie, nei negozi di stoffe e di pellami<sup>23</sup>.

In Ascoli nel 1863 vengono censiti 6 fabbricanti di liquori che, talvolta, accanto al loro prodotto vendono anche vino di lusso e liquori d'importazione<sup>24</sup>, quali l'*anacino di Bordeaux* o i rosoli, che agli inizi del secolo sono soprattutto i veneziani ad immettere sul mercato marchigiano, via Senigallia<sup>25</sup>.

È dalla sapienza e dal gusto di questi piccoli confezionatori di liquori che emergeranno, immediatamente dopo l'Unità, gli industriali più famosi della liquoristica picena, Silvio Meletti in Ascoli<sup>26</sup> e Francesco Olivieri a Porto San Giorgio<sup>27</sup>, entrambi impegnati, rispettivamente con l'*Anisetta* e l'*Anisina*, sul versante della produzione dei liquori d'anice di lusso, dolci, moderatamente alcolici, graditi nei salotti bene anche alle consumatrici femminili. Un erborista dell'Alto Maceratese, invece, Girolamo Varnelli, darà rilevanza industriale all'altro filone della liquoristica a base d'anice, quello del più popolare, secco, superalcolico *mistrà*<sup>28</sup>.

La strutturazione di queste case resta a lungo di tipo artigianale. Alla statistica industriale del 1878, infatti, sebbene la ditta Meletti risulti attiva dal 1870 e quella Olivieri dal 1830, la liquoristica non viene per nulla censita<sup>29</sup>. L'am-

pliamento del mercato per l'unificazione nazionale, il miglioramento della rete ferroviaria<sup>30</sup>, l'introduzione della tassa di consumo sulle bevande alcoliche e di fabbricazione sugli spiriti<sup>31</sup>, col conseguente scoraggiamento della produzione liquoristica familiare<sup>32</sup>, fanno sentire i loro effetti solo nel corso dell'ultimo ventennio dell'Ottocento. È, infatti, la statistica del 1892 a registrare per la prima volta nella provincia 10 fabbriche di liquori che, però, occupano complessivamente solo 22 operai; la ditta Olivieri ne occupa 2<sup>33</sup> e quella Meletti, la più importante, nel 1896, 4<sup>34</sup>.

La loro presenza, tuttavia, è causa importante dell'attivazione di processi innovativi nell'agricoltura locale, specie in quella di Castignano verso cui si concentra la domanda d'anice del liquore Meletti, poiché la specialità aromatica e qualitativa dell'*Anisetta* è legata alla particolare fragranza dell'anice di quest'area. Silvio Meletti, infatti, per assicurarsi l'approvvigionamento di un prodotto rispondente alle caratteristiche da lui volute, impianta, sperimenta, dimostra, segue personalmente la coltivazione dell'anice nell'area castignanese<sup>35</sup>.

L'irrilevanza quantitativa della produzione d'anici fino al primo decennio post-unitario dimostra, però, che la vivacità della domanda è condizione necessaria ma non sufficiente alla sua espansione. Questa si determina nel momento in cui la domanda si rivolge ad un'agricoltura in grado di sostenere coltivazioni speciali su larga scala senza intaccare la capacità d'autosufficienza, soprattutto cerealicola, del podere. Ciò avviene a Castignano proprio nell'ultimo trentennio dell'Ottocento, quando l'aumento della produzione del granoturco, l'introduzione della coltivazione della patata, il miglioramento delle foraggere permettono la drastica riduzione della coltivazione delle leguminose<sup>36</sup>. Si libera, così, una quota di terra che può rispondere alla domanda d'anice della liquoristica locale. La coltivazione, infatti, si espande rapidamente tanto che nel 1874 vi fanno per la prima volta riferimento anche i documenti ufficiali<sup>37</sup> e nel 1885, compilando i modelli statistici sullo stato della produzione nelle campagne, il sindaco di Castignano si sentirà in dovere di precisare che essa copre ormai un quinto della superficie agraria del Comune, secondo una rotazione così strutturata: 2/5 a grano, 1/5 a granoturco, 1/5 a foraggio, 1/5 ad anici<sup>38</sup>. I dati ufficiali parlano di 489 ettari destinati alla nuova coltivazione<sup>39</sup> il che comporterebbe, se valessero per quest'area le rese d'inizio secolo del contado di Forlì, una produzione d'anici di almeno 400 quintali<sup>40</sup>.

La rilevanza quantitativa, comunque, è tale che proprio in questo ventennio nasce a Castignano una nuova generazione di commercianti, quella appunto dei "mercanti d'anici", che raccolgono il prodotto dalle campagne, ne verificano e controllano la qualità, lo sottopongono ad una prima pulitura, lo com-

mercializzano. Il capostipite di questa breve generazione<sup>41</sup>, Raffaele Fraticelli<sup>42</sup>, è un ex-droghiere<sup>43</sup>, genero di un liquorista, proprietario di un alambicco per la distillazione del *mistrà*<sup>44</sup>, intestatario insieme alla moglie di un deposito di liquori<sup>45</sup>; egli, grazie al commercio degli anici, che inizia su larga scala nel 1890, viene ben presto annoverato fra i più agiati del paese diventando, fra l'altro, con i suoi 64 ettari, uno dei più grandi proprietari terrieri<sup>46</sup>.

Ma la fortuna dell'anice castignanese è breve; nel 1896 i campi vengono attaccati dalla *depressaria libanotidella*, un bruco voracissimo, già conosciuto nelle aree di più antica coltivazione intensiva come la Romagna, ma affatto ignoto agli agricoltori piceni, completamente disarmati nei suoi confronti. Nel 1897 esso distrugge l'intero raccolto ed i contadini ritornano al meno remunerativo ma più sicuro granoturco<sup>47</sup>. La Stazione di Entomologia agraria di Firenze fa sapere che l'unico rimedio consiste nell'«applicare i mezzi meccanici, raccogliendo o schiacciando sulle piante stesse i bruchi che nelle cime di quelle si trovano annidati»<sup>48</sup>. La coltivazione diventa perciò più costosa in termini d'impegno lavorativo; non è, tuttavia, il bisogno di manodopera ad ostacolare l'immediata ripresa produttiva, ché, anzi, è questo il decennio di grande eccedenza di bracciantato agricolo<sup>49</sup>; è, invece, la diffidenza degli agricoltori verso una coltura troppo esigente e precaria.

Il recupero della produzione avviene pertanto lentamente, soprattutto nel periodo fra le due guerre ed in particolare negli anni Trenta<sup>50</sup>. In questa fase determinante è l'impegno sperimentale di un imprenditore agricolo, proprietario terriero e dottore in agraria - Emidio Corradetti - che, grazie all'intensa concimazione chimica, all'aumento delle rese granarie, al miglioramento ed alla razionalizzazione delle rotazioni, è l'unico che riesce a praticare la coltivazione intensiva dell'anice, affidata ai mezzadri nelle colonie con manodopera in esubero, direttamente gestita, anche a titolo dimostrativo, in quelle più ricche, con utilizzo di manodopera prevalentemente femminile, sia mezzadrile che bracciantile<sup>51</sup>.

Fuori dell'azienda Corradetti, l'anice, pur essendo una coltura fra le più remunerative, resta marginale e ad essa il podere piceno lascia solo qualche piccola striscia di terra, per lo più assai meno di mezzo ettaro. Ciò fino agli inizi degli anni Sessanta, dopo i quali essa verrà rapidamente e totalmente dismessa<sup>52</sup>.

## Note

1 S. Anselmi, *Una bottega senigalliese in tempo di fiera, 1794-1795*, in «Proposte e ricerche», 19 (1987), pp. 50-61.

2 G. Durante, *Il tesoro della sanità*, Venezia 1601.

3 Biblioteca Comunale di Fermo (poi B.C.F.), *Prezzi di spetiaria di Roma nel 1592* (manoscritto).

4 *Dizionario universale di commercio, storia naturale, arti e mestieri*, Venezia 1809, s.v. *anice*. Fra Settecento ed Ottocento l'olio d'anice di migliore qualità viene fabbricato in Olanda.

5 Per l'uso dell'anice nella cucina picena B. Muzi-A. Evans, *La cucina picena*, Padova 1991.

6 Esistono numerose varietà di dolci all'anice, tipici delle cucine locali; di particolare pregio e diffusione i cosiddetti *anici in camicia*, confetti di anice secco coperto di zucchero: *Dizionario nuovo universale tecnologico e di arti e mestieri e dell'economia industriale e commerciale*, Venezia 1830-1856, s.v. *anice*.

7 L'effetto di esalazione fumosa che questo liquore produce quando viene versato in acqua, considerato segno della sua qualità, determina a metà Ottocento casi di sofisticazione con acetato di piombo: *Dizionario nuovo universale tecnologico etc.*, cit.

8 *Dizionario enciclopedico italiano*, Roma 1957, s.v. *fumetto*.

9 *Dizionario nuovo tecnologico etc.*, cit.

10 In Francia la produzione è concentrata nella Turena, nelle vicinanze di Angers e di Bordeaux, dove si fabbrica il liquore *Anacino di Bordeaux* ampiamente esportato in tutta Europa: *Dizionario universale di commercio etc.*, cit.; *Dizionario nuovo universale tecnologico etc.*, cit.; L. Savani, *Metodo per la coltivazione dell'anice*, in *Memorie varie riguardanti la migliore agricoltura*, Modena 1841. Nel Settecento nasce anche il famoso *pastis* di Marsiglia: A. Sandroni, *Storia dei liquori marchigiani*, in *L'Almanacco, Annuario, Agenda delle Marche*, Teramo 1987, pp. 324-331.

11 *Dizionario universale di commercio etc.*, cit.; sul ruolo dei mercanti triestini, S. Anselmi, *Trieste e altre piazze mercantili nella fiera di Senigallia ai primi dell'Ottocento (1802-1815)*, in «Quaderni storici», 13 (1970), pp. 189-232. Il commercio degli anici nella piazza di Senigallia, che serve un ampio bacino umbro-tosco-marchigiano, è quasi totalmente in mano ai mercanti di Trieste. Nella fiera del 1806, ad es., sbarcano da Trieste 5 botti e 21 sacchi di anici, da Ancona 1 sacco, da Ferrara 1 *baulle*; delle 17 imbarcazioni provenienti dai porti del Piceno nessuna trasporta anice: Archivio storico comunale di Senigallia (poi A.C.S.) AA, vol. 795/bis.

12 *Dizionario universale di commercio etc.*, cit.; *Dizionario nuovo tecnologico etc.*, cit.

13 A. Di Vittorio, *Esportazioni pugliesi nella prima metà del XVIII secolo: le saccarie*, in «Quaderni storici», 13 (1970), pp. 161-187.

14 Sull'anice romagnolo viene presentato all'Accademia dei Georgofili di Firenze il poemetto edito a Cesena nel 1772 di A. Laurisseo, *La coltivazione dell'anice*, Firenze 1828<sup>11</sup>. Sull'anice di Romagna anche L. Savani, *op. cit.* e F. Re, *Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia*, Milano 1809, tomo I, pp. 22-27.

15 Archivio storico comunale di Castignano (poi A.C.C.), lettera del 10 genn. 1897 ad oggetto «*Rimedi contro la malattia degli anisi*», b. 1898, f. 13. Si dice, fra l'altro, che la coltivazione degli anici è «speciale di questo Comune in tutta la Provincia, credo anche nelle Marche, risultando che solo qui, in Romagna ed in alcune parti degli Abruzzi si producono gli anisi suddetti».

16 Per le pratiche di coltivazione, B. Bellomaria, *La coltivazione dell'anice verde a Castignano (Ascoli Piceno)*, in «Natura e Montagna», 4 (dic. 1982), pp. 87-90.

17 Archivio di Stato di Ascoli (poi A.S.A.), *Delegazione apostolica*, 1824, b. 14, f. 2. Si raccolgono 100 libbre ad Ancarano, per consumo interno; 100 libbre a Cossignano, di cui 30 per consumo interno e 70 per vendita esterna; 400 libbre in Appignano di cui 50 per consumo in-

terno e 350 per vendita esterna; 300 libbre a Castel di Lama tutte per vendita esterna; 50 libbre a Castignano tutte per consumo interno.

18 Archivio di Stato di Roma, *Dogana di Ascoli*, b. 62. Nell'agosto (mese della raccolta) del 1852 entrano in Ascoli 2468 libbre d'anice e nel mese di settembre 183 libbre. Debbo la segnalazione al prof. Luigi Rossi che ringrazio.

19 Cfr. nota 17. Nel settembre del 1816 Luigi Cecconi va a consegnare a Loreto, dove abita il proprietario di un fondo di Castignano, la porzione dominicale di alcuni prodotti; fra essi 45 libbre di farro e 6 libbre di anici: A.C.C., 1813, f. 15.

20 Sugli usi popolari e quotidiani dell'anice a Castignano, L. D'Angeli, *L'anice tra Castignano ed Ascoli Piceno*, in «Proposte e ricerche», 7 (1981), pp. 172-174; B. Bellomaria, *art. cit.*

21 A.C.C., *Stato degli individui che a senso dell'art. 35 della legge 20 marzo 1865 conducono al presente Esercizio nel Comune di Castignano*, b. 1870; *Notizie statistiche dazi consumo mod. B*, b. 1881 e seguenti: *Elenco dei liquoristi*, b. 1888, f. 13.

22 Con l'introduzione del dazio di consumo nel 1870 tutti i fabbricanti di bevande alcoliche debbono denunciare all'Intendenza di Finanza il possesso di alambicchi che vengono contrassegnati con specifica matricola; possono essere disigillati per la distillazione solo dietro licenza della stessa Intendenza. Ciò significa che sarebbe stato possibile contare gli alambicchi operanti in provincia ed individuare la quantità di *mistrà* prodotto, se tutta la sezione «tassa sugli spiriti» dell'Archivio dell'Intendenza di Finanza non fosse stata scartata. Sulle modalità di distillazione del *mistrà*, A.C.C., *Tassa spiriti: invio di bolletta mod. 8*, b. 1872 e ss.; *Estrazione di acquavite con esenzione di tassa*, b. 1884; *Vendita di lambicco*, b. 1883; *Tasse di fabbricazione: sorveglianza sui piccoli lambicchi*, b. 1881; *Tassa sugli spiriti: alambicco Scaramucci*, b. 1882.

23 Armandi Nicola, liquorista, è anche «possidente, negoziante di bozzoli di seta, drappi, cuoi e sarto»; Morelli Giovan Battista è venditore di spiriti ma anche «negoziante di corami, passamaneria ed altri generi»: A.C.C., *Lista degli elettori per la formazione della Camera di Commercio ed arti per l'anno 1871*, b. 1871.

24 A.S.A., *Comune Ascoli*, 1863, *Governo*, f. 8.

25 A.C.S., AA 795/bis: nel 1805 sbarcano a Senigallia le seguenti casse di rosolio: da Zara 132; da Spalato 30; da Fiume 19; da Trieste 25. Nel 1806, oltre al rosolio, sbarcano 10 casse di liquori da Ancona e 32 da Venezia; inoltre vengono registrati 2 barili di *mistrà* da Pesaro.

26 P. Prospero, *Silvio Meletti e la sua Anisetta*, Ascoli Piceno, 1914; cfr. dello stesso autore l'articolo sull'Anisetta Meletti in «Il Giornale di Ascoli», 4, 15-18 febbraio 1918.

27 Anonimo, *Un'industria secolare: ditta Francesco Olivieri*, Fermo 1935.

28 Per un'informazione complessiva, A. Sandroni, *art. cit.*

29 A.S.A., *Comune Ascoli*, 1877, b. 13, *Governo*, f. 9; *ibidem*, *Prefettura, Rapporto sulla industria manifatturiera della Provincia*, 1863, *Governo*, f. 8; *ibidem*, *Notizie sugli opifici inerti nell'inchiesta Ellena*, 1878, cat. 7, f. 15. Cfr. anche E. Libetti, *L'industria a Fermo e Ascoli Piceno nelle inchieste dell'Ottocento*, in «Proposte e ricerche», 21 (1988), pp. 106-117. Ancora nel 1937 i 9 esercizi censiti nella sottoclasse «Distillerie di alcool di 2ª categoria e produzione di acquaviti e liquori» contano 41 addetti di cui 25 operai: ISTAT, *Censimento Industriale e commerciale 1937-1940*, Roma 1939, vol. I, p. 25 tav. IV.

30 Per la costruzione della rete ferroviaria marchigiana E. Sori, *Dalla manifattura all'industria (1861-1940)*, in S. Anselmi (a cura), *Le Marche*, Torino 1987, pp. 348-351.

31 L'una nel 1870 e l'altra nel 1883; un'ampia discussione sugli effetti dell'imposta del 1870

in *Atti del Comitato dell'inchiesta industriale (1870-74), categoria I § 5*, Firenze 1874.

32 La produzione familiare di *mistrà* per sottrarsi al controllo fiscale diventa clandestina; frequentissimi sono gli interventi repressivi della Guardia di Finanza: A.S.A., *Intendenza di Finanza, Repertorio d'Archivio*, 1898-1902, 5/1/6; *ibidem*, *Prefettura*, 1894, 1,4,10; A.C.C., *Restituzione di corpo di reato*, 1890.

33 Ministero Agricoltura, Industria e Commercio, Dir. stat., *Notizie sulle condizioni industriali della provincia di Ascoli Piceno*, Roma 1892, p. 36.

34 A.S.A., *Comune Ascoli*, 1896, b. 14, f. 6.

35 P. Prospero, *op. cit.*

36 A.C.C., *Dati statistici approssimativi intorno alla coltivazione nel Comune*, 1885, f. 13. Per elementi comparativi *ibidem*, *Seconda relazione delle Campagne relativa all'anno 1874*, 1874/168; A.S.A., *Delegazione Apostolica*, 1824, b. 14, f. 2.

37 L'anice, infatti, non è menzionato dal De Carolis che pure elenca i principali prodotti agricoli di Castignano: P.C. De Carolis, *Memorie storiche di Castignano*, in G. Colucci, *Antichità picene*, tomo XVI, Fermo 1792. Esso non viene mai preso in considerazione nelle stime dei terreni, nella valutazione delle decime, negli inventari delle donazioni anteriori al 1860: Archivio Vescovile Montalto, *Castignano (tutte le buste); non ne parla l'Annuario della Provincia di Ascoli Piceno*, Ascoli Piceno 1865, s.v. *Castignano*. Riferimenti solo dopo il 1870: A.C.C., *Relazione sullo stato della campagna*, 1874/168; *Notizie statistiche dazi consumo mod. B 1881*, 1882/189: «Si fa un'estesa coltivazione di anisi che vengono esportati con vantaggio sentitissimo della classe dei proprietari e dei mezzadri»; Club Alpino Italiano, *Guida della Provincia di Ascoli Piceno*, Ascoli Piceno 1889, p. 200, s.v. *Castignano*: «Soprattutto remuneratrice è la coltivazione speciale degli anici».

38 A.C.C., *Notizie statistiche sulla produzione del grano e del granoturco nel quinquennio 1879-83*, 1885, f. 13.

39 A.C.C., *Notizie statistiche sulla produzione etc.*, cit.

40 F. Re, *Annali dell'agricoltura etc.*, cit.: a Forlì la resa negli anni buoni può oscillare dal 13 al 16 per uno; ordinariamente è di 9 o 10 per uno; si seminano 3 libbre per *tornatura*; la *tornatura* di Forlì equivale a 83 mq e la libbra a poco più di 3 onces e due grossi.

41 Essa è costituita da Fraticelli Raffaele, Armandi Francesco (A.C.C., *Risposta del sindaco al Museo commerciale di Milano*, 1898, f. 13) e Virgili Pasquale la cui attività, protrattasi fino agli inizi degli anni Sessanta, è stata per qualche anno continuata dal figlio, Virgili Franco, ora funzionario di banca.

42 A.S.A., *Prefettura, Lista generale degli elettori commerciali*, 1892, 4, I, cat. 7, f. 5.

43 A.S.A., *Prefettura, Ricorso di Fraticelli Raffaele alla Giunta provinciale amministrativa*, 1891, Castignano.

44 A.C.C., *Richiesta di autorizzazione all'estrazione di acquavite*, 1884.

45 Egli è genero di Morelli Giovan Battista, possidente e liquorista, e la moglie Morelli Maria risulta intestataria di licenza per vendita di bevande alcoliche: A.C.C., 1888, f. 13.

46 A.S.A., *Prefettura*, 1890, sez. II, cat. 9, f. 3; 1891, *Castignano, Ricorso Fraticelli*; 1896, busta 25, sez. II, cat. 9, f. 3.

47 A.C.C., *Corrispondenza col Ministero di agricoltura industria e commercio ad oggetto «Malattia delle piante d'anice»*, 1898, f. 13; *ibidem*, *Risposta del Sindaco al Museo Commerciale di Milano datata 31 genn. 1898*,

48 A.C.C., *Lettera della Stazione di Entomologia agraria*, 6 luglio 1898, 1898, f. 13.

49 A.S.A., *Prefettura, Eccesso di manodopera in agricoltura, Castignano*, 1895, b. 4, f. 10.

<sup>50</sup> Nel 1929 la produzione nazionale d'anice è di soli 358 quintali: Banca d'Italia, *L'economia italiana nel sessennio 1931-1936*, Roma 1938, p. 695.

<sup>51</sup> Corradetti Emidio, membro dell'Ispettorato agrario della provincia di Ascoli Piceno, fra i fondatori della Cantina Sociale di Castignano, ha ottenuto due primi premi nazionali per la produttività granaria. Notizie sulla conduzione dell'azienda mi sono state fornite oralmente dagli eredi, signori Corradetti Luciana e Tomassini Emidio. Sarebbe di grande interesse lo studio della contabilità aziendale, qualora venga rinvenuta negli archivi di famiglia. Su questa fase storica dell'agricoltura picena, P. Sabbatucci Severini, *L'intensificazione indifferenziata delle colture: aspetti dell'agricoltura mezzadrile nelle province di Ascoli Piceno e Macerata tra 1850 e 1950*, in «Proposte e ricerche», 18 (1987), pp. 139-143.

<sup>52</sup> Nel podere di 7 ettari di Villa Luigi, l'unico dove tuttora si coltiva l'anice, si sono avuti, come risulta dalla contabilità aziendale, i seguenti raccolti: kg 16 nel 1953; kg 25 nel 1955; kg 45 nel 1960; kg 35 nel 1964. I membri della famiglia ricordano raccolti non diversi anche per gli anni anteriori al Cinquanta. I numerosi agricoltori e proprietari intervistati concordano tutti sulla limitatezza quantitativa della produzione di anice in tutti i poderi del Comune, eccettuata l'azienda Corradetti. La raccolta complessiva di anice nel Comune di Castignano nel 1966, quando la proprietà Corradetti, principale produttrice, ha smesso la produzione, è stata di q 80: F. Virgili, *La coltivazione delle piante aromatiche e medicinali in Italia: produzione ed economia*, tesi di laurea, Università di Bologna, Facoltà di Economia e Commercio, anno acc. 1975/1976; il lavoro contiene altri elementi quantitativi, soprattutto in tavole e grafici, pubblicati, senza indicazione di fonte, in B. Bellomaria, *La coltivazione di anice verde nelle Marche*, in *Le ombrellifere: ricerche ed applicazioni*, atti del Convegno tenuto in Assisi il 29-30 settembre 1988, pp. 77-87.