

#### L'ALIMENTAZIONE DELLE FAMIGLIE ABBIENTI MARCHIGIANE NEGLI ANNI VENTI: L'AREA MISENO-METAURENSE

di  
Mario Carafòli

Per famiglie abbienti, nelle Marche e nel periodo degli anni Venti, deve intendersi quasi esclusivamente le famiglie proprietarie di terreni agricoli condotti a mezzadria. Dalla terra proveniva loro direttamente ogni genere alimentare, e dalla vendita dei prodotti non consumati ogni altra loro disponibilità finanziaria.

Le poche famiglie del ceto abbiente che non possedessero terreni (professionisti, commercianti, imprenditori, ecc.) si uniformavano per l'alimentazione alle usanze locali, con la sola differenza che i viveri li dovevano acquistare.

C'è però da osservare che anche costoro ben spesso finivano per divenire, in maggiore o minor misura, anche proprietari agricoli, essendo allora nelle Marche la proprietà fondiaria l'investimento tradizionalmente più praticato ed ambito.

La fornitura di prodotti commestibili dal mezzadro al proprietario era regolata da antiche usanze e da particolareggiate norme contrattuali. Si consideri di passaggio che il patto colonico vigente allora nelle Marche - e, in certe zone, da tempo immemorabile - era reputato il più conveniente per entrambe le parti, tanto che nel 1933 quando il governo di allora volle unificare i vari contratti di mezzadria regionali in un contratto nazionale, fu preso come modello l'antico patto colonico marchigiano.

Sorvolando sui numerosi capitoli di questo patto mezzadrile, relativi alla suddivisione di tutti i prodotti della terra, limitiamoci a considerare gli "obblighi" particolari che impegnavano il colono a fornire al proprietario determinati generi alimentari.

In un contratto dell'epoca presa in esame, stipulato a Cagli tra il locatore Lorenzo Mochi e il mezzadro Santini Pietro, relativo a un fondo di 25 ettari, dei quali 14 di seminativo e 11 di bosco, all'articolo 24 si legge: «Il colono avrà inoltre i seguenti "obblighi": portare al padrone, per *Natale*, capponi paia 2 di chili 4, più ovi 30; per *Carnevale*, galline paia 2 e ovi 30; per *Pasqua*, il "lattarolo" (vedremo poi in che cosa consiste), oppure un paio di capponi, e inoltre uova fresche canestre n. 2 di kg. 15 l'una; in *Agosto*, pollastri n. 4.

In un altro contratto, sottoscritto a Corinaldo l'8 febbraio 1928 e relativo a un fondo di minore estensione, al titolo "obblighi" troviamo che il contadino doveva al proprietario *un terzo* degli animali da cortile allevati (galline, tacchini, oche, anitre, faraone, piccioni) più 10 uova mensili.

C'era dunque un afflusso continuativo di pollame e di uova dalla campagna alla casa padronale. Il colono aveva inoltre i seguenti "obblighi" particolari: per *Natale*, un paio di capponi del peso medio di kg. 3,500; per *Carnevale*, un paio di galline del peso medio di kg. 2,500; in *Estate*, due paia di pollastri del peso medio di kg. 1,500.

In analoga misura spettavano al proprietario i prodotti dell'orto. In quasi tutte le colonie, poi, si allevano pecore, dal minimo di un paio a una diecina e più, secondo la natura e l'estensione del fondo. Ciò significava avere agnelli nel periodo pasquale e un congruo numero di forme di formaggio pecorino fresco. Il "lattarolo", invece, cui abbiamo accennato e che generalmente si portava al padrone per *Pasqua* o per il *Corpus Domini*, era una specie di dolce fatto con latte vaccino messo a bagno-maria con uova sbattute e zucchero, ossia una specie, in parole odierne, di latte *brûlé* o *crème caramelle*. Lo si portava dentro un tegame, sopra uno strato di foglie di alloro.

Aggiungiamo a tutto questo il maiale o i maiali allevati nei relativi porcili, e soprattutto il vino e l'olio. La metà dell'uva prodotta veniva trasportata con carri a buoi (i *birocci* carichi di bigonce) alla cantina del proprietario, nel centro abitato, e qui pigiata e vinificata. Analogamente le olive, in novembre, venivano avviate ai frantoi, esistenti allora anche all'interno degli agglomerati urbani.

E così dicasi, ovviamente, per il grano, che subito dopo la trebbiatura veniva conferito (per la metà, s'intende) al magazzino del padrone in paese, per essere quindi venduto o gradualmente avviato alla molitura. Era caratteristico, d'estate, in certe viuzze dei centri urbani, il sentore del solfuro di carbonio (il

più comune antiparassitario del frumento) che trapelava da quei magazzini.

Ben si comprende, dunque, come il possesso anche di un solo terreno (da 7 a 10 ettari) condotto a mezzadria assicurasse a una famiglia di medie dimensioni la fornitura di tutti i viveri occorrenti per l'intera annata. I nuclei familiari maggiormente abbienti, ossia dai 4-5 terreni in su, disponendo naturalmente di grande copia di generi alimentari, ne rivendevano il surplus a cura del proprio fattore. Il ricavato costituiva una non trascurabile parte della loro rendita.

Tutti questi proprietari, dai minori ai maggiori, non avevano quasi mai bisogno di far la spesa dal macellaio, dal salumiere, dall'ortolano, dall'oste. E nemmeno dal fornaio, perché il pane lo si faceva in casa una volta alla settimana, pagando al forno la sola cottura. Si limitavano all'acquisto di pesce fresco o conservato (stoccafisso, baccalà) il venerdì o negli altri giorni di vigilia, ed a comprare saltuariamente dal macellaio certe parti pregiate di carne bovina, occorrenti per preparare il più gustoso e diremmo classico sugo per i maccheroni (oggi detti tagliatelle). La carne così cotta in stufato serviva poi come pietanza.

Vediamo adesso come era composto normalmente il pasto principale (quello di mezzogiorno) di una famiglia marchigiana abbiente nell'epoca e nella zona considerata (zona miseno-metaurense).

Se c'era il bollito, cominciava con la minestra in brodo, con dentro tagliolini o quadrucci fatti in casa. Altrimenti erano le tagliatelle, condite con rigagli di pollo o con il sugo di carne di cui s'è detto. Sui maccheroni, una abbondante grattugiata di cacio pecorino secco.

Seguiva il piatto forte, che se non era costituito da quel blocco di carne stufata tagliata a fette, poteva essere pollo, o coniglio, o piccione cucinati in vari modi. Come contorno, patate arrosto o fritte, o insalata, o erbe di campo cotte. Queste ultime, specie se dovevano accompagnare il bollito. Stagionalmente, le suddette pietanze potevano essere sostituite da salsicce, cotte in padella o sulla graticola.

Si passava quindi, ma solo nei mesi primaverili, a una fetta di formaggio pecorino fresco, che intorno alla *Pasqua* spesso si accompagnava a molti baccelli di fava tenera.

La fava fresca, di cui i marchigiani sono ghiotti, sostituiva in tal caso la frutta. Questa variava con le stagioni e potevano essere ciliege, prugne, albicocche, fichi, pesche, mele, uva, ecc. D'inverno subentrava la frutta secca (noci, mandorle, uva passita, fichi secchi). Oppure si prendeva un po' di marmellata, fatta quasi esclusivamente di mele cotogne.

Quando c'era il dolce, che si faceva però soltanto nei giorni di festa, esso era spesso costituito dalla cosiddetta zuppa inglese, ossia di una crema all'uovo

distesa sopra uno strato di savoiardi conditi con alchermes. Oppure dalla crostata, grande disco di pasta dolce ricoperta per metà da una scacchiera di crema e per l'altra metà di marmellata.

La ciambella, o ciambellone (pasta di farina, uova, zucchero e burro), non sempre era considerata un dolce. Si faceva ogni settimana e veniva quasi sempre consumata, nelle famiglie abbienti, col caffè latte a colazione.

I pranzi delle maggiori ricorrenze di calendario o di famiglia erano più ricchi. Cominciavano con una tazza di brodo, da sorseggiare mangiando un poco di pollo bollito, con erbe di campo cotte. Oppure dai cappelletti (oggi detti tortellini) in brodo di cappone. Seguiva la pasta asciutta, ossia i cosiddetti maccheroni, sempre di pasta all'uovo fatta in casa. Era quindi la volta del piatto principale, di solito costituito da un arrosto con contorno, ma anche da galantina di pollo. Si passava quindi alla frutta, e si chiudeva col dolce (pizza dolce, o zuppa inglese, o crostata, o, intorno alla *Pasqua* il già citato "lattarolo").

La cena festiva era ovviamente meno lauta: minestra in brodo (o anche niente minestra) e un po' della carne avanzata dal pranzo, oppure, in primavera, del pecorino fresco, o anche un poco di affettato. Chiudeva la frutta, oppure qualcosa di dolce.

Queste liste tradizionali di vivande, feriali o festive che fossero, erano anche variate o caratterizzate da generi o preparazioni alimentari legate alle stagioni o a particolari ricorrenze.

Da dicembre a tutto febbraio, ed anche oltre, teneva banco la carne di maiale. Tutte le famiglie abbienti consumavano da mezzo maiale (la cosiddetta "pacca") a un maiale intero, a seconda del numero dei componenti. Si cominciava subito con le costarelle, col sanguinaccio (che si faceva anche dolce), poi con la "coppa di testa", con i fegatelli cotti allo spiedo avvolti nella grassa rete (detta pannella) e tra foglie di alloro; e si continuava con le salsicce (certi intenditori assicurano che proprio nell'area misero-metaurense si facessero e si facciano tuttora le più ghiotte salsicce d'Italia), e poi con gli zampetti, e così via, per passare da *Pasqua* in avanti alla lonza, ai salami e più tardi - a stagionatura compiuta - al prosciutto.

Altre buone cose stagionali erano la pizza col formaggio, ovviamente pecorino, che si faceva per *Pasqua*; ed in autunno il "pan dei cacciatori": fette biscottate ottenute impastando la farina col mosto e con anici.

Di *carnevale* si facevano (e ancora spesso si fanno) le castagnole: un impasto molto sciolto di farina, uova, latte e un po' di lievito, di cui ogni cucchiainata messa a frigger nello strutto costituisce una castagnola. Si condividevano con alchermes e si spolveravano di zucchero.

Alle castagnole facevano compagnia le "frappe" o "sfrappe": impasto

di farina, uova, un po' d'olio, zucchero, scorza di limone e un poco di mistrà. Si tagliava la pasta a larghe strisce dagli orli dentellati che, annodate talvolta come fiocchi, si friggevano nello strutto.

Altra buona cosa dolce erano infine le *cialde*, impasto liquido di latte, farina, uova, zucchero, burro e qualche anice, che a una cucchiata per volta si metteva a cuocere tra le due valve piatte di un apposito ferro reso quasi rovente, simile a una grossa tenaglia. Sulle due branche erano incisi disegni vari.

Detto succintamente tutto ciò, si ha una immagine abbastanza esatta di quella che era l'alimentazione delle famiglie abbienti marchigiane nell'epoca considerata. E per concludere, si può affermare che essa, intorno agli anni Venti, era da considerare una delle più ricche, sane, variate e d'alto valore nutritivo fra tutte quelle delle altre regioni d'Italia.