

I FRANTOI DI SANSEVERINO NEL XV SECOLO

di
Raoul Paciaroni

Raccontano gli storici locali che Giovanni Maria Varano, scampato all'ecidio della sua famiglia, nel 1502 ritornò da Venezia dove si era rifugiato e, raccolto buon numero di armati, tentò di riacquistare la perduta signoria; ma posto in fuga dalle genti del Valentino si diede, con Ranuccio Ottoni da Matelica, a scorazzare per le campagne di Sanseverino.

Il 27 novembre 1502 il Varano e l'Ottoni assediaron Sanseverino ed imposero al Comune la consegna immediata di 2000 salme di grano e 4000 ducati. Al diniego risoluto dei sanseverinati immediatamente diedero l'assalto alla città tentando di impadronirsene, ma dopo un giorno di combattimenti *propter muros* furono valorosamente respinti.

Le soldataglie si ritirarono allora verso il monte Aria, non lontano dalla chiesa di Santa Maria delle Grazie (oggi San Pacifico) e, "per esser d'inverno, sotto colore di volersi scaldare, accesero per quei contorni i fuochi, brugiando quantità d'alberi d'olive, con notabilissimo danno"; il giorno dopo continuarono a sfogare la loro rabbia nelle campagne circostanti rubando, bruciando vigne e danneggiando i villaggi di Orpiano e Serripola¹.

La distruzione di vigneti ed oliveti narrata dai cronisti municipali trova conferma anche in altri documenti di poco posteriori al fatto.

L'11 agosto 1504 un certo Pierantonio di Antonello fa presente al Consiglio di Credenza che, quando il Varano mise il campo a Sanseverino, "li fo tagliati circa ad quaranta cuspi de oliva come evidentemente appare et una parte de la vigna, donde ogni anno ricoglieva alquanto de vino et tanto olio che era la bastanza de la sua famiglia et sopra abundavali tanto che li bastava ad comprare vino per tucto l'anno". Supplica pertanto il Comune perché provveda in qualche modo ad indennizzarlo per i danni patiti².

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

Da un atto di vendita del 13 settembre 1507 veniamo a sapere che il convento di San Domenico di Camerino possedeva nel territorio sanseverinate, in contrada Bagno, un pezzo di terra "quod olim erat olivatum et tempore belli inter Camerinenses et Severinates fuerunt arbores olivarum ibi existentium incise et quasi penitus dirute". Non ricevendo più frutto dal terreno, il capitolo dei frati è costretto a cederlo a basso prezzo³.

Gli eserciti dell'epoca erano soliti far danni a questo tipo di colture. Una riforma del 1448 contenuta negli statuti di Recanati ordina a tutti i proprietari di terreni la piantagione di determinate quantità di olivi, giacché in tutto il territorio del Comune non esistevano quasi più queste piante, distrutte nelle guerre degli anni precedenti: significativa testimonianza della violenza implacabile delle lotte del tempo⁴.

Danno tanto più rilevante e duraturo se si considera la lentezza di crescita degli olivi (in base ai metodi allora usati per la moltiplicazione) i quali cominciano a produrre a capo di 10-12 anni, ma solo verso i 25 o 30 anni la produzione si poteva dire soddisfacente, per cui il proverbio che dice: "l'olivo è piantato dal padre per farlo godere ai figli ed ai nipoti"⁵.

La sua diffusione medievale fu dunque dovuta alla necessità di produrre, se possibile, *in loco*, un prodotto, almeno in certa misura, indispensabile per la liturgia, la medicina, la farmacopea, l'illuminazione degli ambienti, la lavorazione dei tessuti e del sapone, ed inoltre molto gradito come condimento o fondo di cucina, in concorrenza con il lardo, il burro e gli altri oli vegetali di noce e di lino, allora ampiamente usati⁶.

Per tale motivo, dopo la vite, quella dell'olivo era la coltura arborea dominante nelle nostre campagne costituendo una caratteristica del paesaggio agrario collinare. Agli estesi oliveti doveva corrispondere necessariamente un elevato numero di *friscoli*.

Il termine indicava, ed indica anche oggi, l'oleificio da olive e, cioè, il complesso dei locali e delle attrezzature destinato alla estrazione dell'olio dai frutti delle olive. Tuttavia i dati a nostra disposizione sono troppo scarsi per poterne indicare con precisione la consistenza e la diffusione nel territorio sanseverinate durante il secolo XV⁷.

È nota la speciale considerazione che godono i mulini da grano in tutti gli statuti municipali, e ciò non fa meraviglia se pensiamo alla importanza di essi nell'economia medievale e rinascimentale e l'autosufficienza che ogni Comune cercava di raggiungere nella produzione agricola e soprattutto cerealicola per il fondamentale sostentamento dei propri abitanti⁸.

Altrettanto non può dirsi per i mulini da olio, che sono quasi completamente assenti dalla normativa statutaria, sia perché ad essi non era legata la

riscossione dei tributi, come avveniva nei mulini da grano, e soprattutto perché su di essi non esisteva il monopolio comunale fatto valere invece sulla molitura dei cereali.

Per i mulini da olio vigeva la massima libertà in fatto di edificazione da parte di privati; questo non significa tuttavia che i Comuni si disinteressassero dei mulini da olio in quanto anche sulla macinazione delle olive imponevano la gabella.

A Sanseverino una legge in tal senso risale al 31 gennaio 1368: si ordina che tutti i "frescholarii et exercentes dictam artem" debbano riferire al gabelliere della gabella generale i nomi di quelli che mandano o portano l'oliva a macinare nei loro mulini. Chi contravverrà a tale disposizione sarà multato di 10 libbre di denari, senza alcuna possibilità di riduzione⁹.

Per i produttori che non volevano pagare il servizio dei torchi e per tutti coloro che volevano eludere l'obbligo di notificare la quantità di olive raccolte, e quindi di olio prodotto, era vitale ricorrere all'uso di piccoli impianti familiari poco sorvegliabili¹⁰.

Nelle Marche, ove l'olivo aveva grande importanza nell'economia domestica, troviamo menzionate macine e torchi inseriti nella stessa abitazione del coltivatore come la cantina per la lavorazione delle uve. Certamente questi *friscoli* erano capaci di spremere pochissime quantità di olive per volta, anche se restano per ora ignoti livelli tecnici, rendimenti e progressi raggiunti dai torchi dell'epoca, ma il gran numero di essi e la loro dispersione in un territorio abbastanza ristretto fanno immaginare impianti minuscoli e semplici.

Di alcuni di essi, ubicati in varie parti di Sanseverino e fuori, si trova documentata l'esistenza nelle carte dell'archivio notarile della città.

Nel 1423 abbiamo notizia di una casa "cum friscolis actis ad macinandum olivam in eadem hedificatis", la quale era situata nel quartiere di San Francesco, cioè nella parte alta della città detta il Castello¹¹.

Questa stessa casa "cum macinis et aliis rebus opportunis et actis ad macinandum olivam" viene ceduta dalla proprietaria, insieme ad un altro edificio, per la cifra di 30 fiorini d'oro¹².

Nel 1434 abbiamo il contratto di vendita di un pezzo di terra in contrada Vallioni, l'attuale Uvagliolo nella periferia cittadina, con annessa casa colonica completa di "canalibus, capitello et friscolis"¹³.

Nel quartiere di Santa Maria esisteva altra casa con il suo frantoio che tal Domenico di Giovanni vendeva nel 1439 per la somma di 90 fiorini, riservandosi però la proprietà delle "macinis aptis ad frisculandum et aliis ystrumentis et rebus aptis ad frisculandum olivas" esistenti in detta casa¹⁴.

Non conosciamo invece l'ubicazione di un'altra assai modesta "domus

a friscolis" che Amatuccio di Franceschino dà in affitto nel 1453 per la durata di tre anni, al prezzo di un solo fiorino l'anno di pensione, compresa anche la "mola et aliis instrumentis actis ad molandum olivas"¹⁵.

Questi piccoli frantoi, mossi da forza d'uomini, o da uno o più animali da tiro, potevano macinare giornalmente ridotte quantità di oliva e per lo più servivano esclusivamente ad uso familiare e ristretto, essendo poco adatti alla produzione commerciale di olio¹⁶. Per aumentare il rendimento bisognava far girare più velocemente le macine e ciò era realizzabile impiegando la forza idraulica in luogo della forza muscolare umana o animale. Ma anche qualche decennio fa non era difficile trovare nelle campagne marchigiane "molini da olio" ad energia animale.

Diverse erano le ragioni che rendevano preferibili i mulini azionati ad acqua: oltre al maggior rendimento c'era l'accorciamento dei tempi di lavorazione, il risparmio di manodopera, la qualità migliore del prodotto.

C'era però la questione degli investimenti necessari e di chi volesse e potesse sopportare i rischi dell'impresa considerando che tali opifici lavoravano solo per pochi mesi all'anno, ma soprattutto c'era il problema dei costi di impianto e di esercizio assai elevati qualora il prelievo e la regolazione delle acque non fossero stati di facile attuazione.

Un'opera di ingegneria di valore determinante per garantire il funzionamento di tutte le attività industriali a Sanseverino si ebbe con la costruzione, nel Quattrocento, di una grande e solida chiusa sul Potenza, utilizzata anche come ponte (detto di *Cesalonga* o di *Sant'Antonio*), essendo stata una precedente opera di sbarramento danneggiata più volte dalle piene del fiume.

Ad un lato della chiusa era posta un'apertura munita di saracinesca da cui l'acqua veniva regolata ed incanalata in un vallato fino al borgo delle Conce, dove azionava il mulino da grano e le gualchiere comunali. Essendoci sovrabbondanza d'acqua, il Comune da allora in poi venne concedendo a vari privati di aprire delle bocche sulle sponde del vallato per azionare le loro officine, imponendo in corrispettivo dei canoni che costituivano una delle entrate più consistenti per le casse comunali¹⁷.

Dai documenti risulta che furono edificati due mulini ad acqua: uno vicino alla stessa chiusa ed un altro al termine del vallato ad iniziativa di un ricco imprenditore e del rettore di un esteso priorato, i soli in grado di poter affrontare le forti spese connesse alla costruzione del manufatto e dei congegni meccanici.

Invalse poi l'uso, da parte dei proprietari, di dare in affitto i loro *friscoli* onde sottrarsi ai fastidi connessi con l'esercizio diretto dell'attività molitoria. Ma vediamo di analizzare più da vicino le vicende iniziali di questi due grossi

mulini idraulici come risultano dalla documentazione archivistica superstite.

Il primo a chiedere l'acqua del fiume per sfruttarla in un mulino da olio fu Sante di Francesco di Stacchio da Stigliano¹⁸.

Questi, l'8 febbraio 1463, si rivolgeva al Consiglio di Credenza esponendo il progetto di voler edificare "uno molino da oliva in uno certo terreno suo posto sotto el ponte de Cesalonga lato al fiome de Potentia" e chiedeva l'autorizzazione a poter prelevare l'acqua sotto al detto ponte per muovere i meccanismi del mulino. Come corrispettivo si dichiarava disposto a pagare al Comune un bolognino per ogni soma di olive che si sarebbe macinata nel mulino¹⁹.

Lo stesso Sante di Francesco e suo fratello Donato presentano una nuova istanza al Consiglio di Credenza del 4 aprile 1464 dicendo che "intenderiano fare et edificare uno molino da uliva" e pertanto pregano le autorità comunali di voler loro concedere l'acqua del vallato promettendo di mantenerla ad un livello sufficiente perché il mulino da grano del Comune e le folle possano sempre lavorare e, in caso di penuria d'acqua, si impegnano a fermare le loro macine.

Si obbligano inoltre, bisognando, a fare eventuali recessori per l'acqua ed a curare la manutenzione di quelli esistenti senza alcuna retribuzione. Come nella richiesta precedente concordano di dare al Comune un bolognino per soma di olive che macineranno²⁰.

Di questo secondo mulino non abbiamo la certezza che sia poi stato edificato, mentre il primo fu sicuramente messo in opera e fu chiamato popolarmente il "mulino di Sant'Antonio", perché ubicato vicino al ponte omonimo²¹.

Un decennio più tardi, il 5 gennaio 1473, Sante di Francesco vendeva a Nicola di Sante Sabbatini e ai suoi fratelli, per la somma di 90 fiorini, la metà del mulino di Cesalonga e degli "aliorum instrumentorum actorum ad macinandum olivam"²².

Nel frattempo questa seconda metà del mulino era passata in mano di Antonio di Domenico Staffolani da Stigliano mentre a Sante di Francesco era succeduto nella proprietà il figlio Pierantonio.

Questi, l'11 dicembre 1486, affittava per un anno la sua metà di frantoio a Domenico di Benedetto Borgiani e Severino di Pierpaolo Cambiucci che si impegnavano a riparare a loro spese eventuali rotture e a pagare per l'affitto la somma di 13 fiorini ed inoltre a versare al detto Pierantonio un bolognino per ogni salma di olive che gli affittuari macineranno, di settimana in settimana, per soddisfare il Comune di Sanseverino a cui il locatore era tenuto²³.

La stessa metà di mulino è affittata il 9 gennaio 1488 a Matteo di Benedetto da Serripola per la futura stagione olearia, dietro pagamento della somma di 6 fiorini e mezzo per il nolo ed il pagamento al Comune di un bolognino

per ogni salma di olive macinate²⁴.

Il 5 maggio 1494 viene invece affittato a Bartolomeo di Marco Petri per la durata di tre anni e al prezzo complessivo di 30 fiorini da pagarsi entro le prossime calende di maggio; inoltre Pierantonio promette che quando ci sarà necessità di riparare "molam et lectum friscoli", di essere disposto a partecipare alle spese per la sua porzione²⁵.

Il 9 febbraio dell'anno successivo Bartolomeo di Marco subaffitta a Paolo di Lorenzo Vigilucci "medietatem domus friscoli et friscolos cum massariitiis et ordegnis suis" che ha in comune con Antonio di Domenico nella contrada di Cesalonga, mantenendo l'obbligo di "solvere rationem Comunis Sancti Severini pro aqua"²⁶.

In data 11 febbraio 1497 Bartolomeo di Marco subaffitta ancora la sua metà di mulino a Giovanni di Baitino dal Serrone. La locazione, per la futura stagione olearia, è concordata al prezzo di 13 fiorini da pagarsi entro il successivo mese di aprile e con l'obbligo di versare al Comune il canone per l'utilizzo dell'acqua²⁷.

Due giorni dopo però il mulino viene ripreso dal proprietario Pierantonio di Sante che lo affitta per lo stesso prezzo ad Antonello di Pietro da Gaglianvecchio prorogando la data di pagamento dell'affitto alla festa di San Severino di giugno e mantenendo l'obbligo di pagare al Comune la "pensionem aquarum"²⁸.

Poi il 25 febbraio successivo stipula un ulteriore contratto di affitto anche per la stagione olearia del 1498 cedendolo a Sperandeo di Stefanello da Stigliano per il prezzo di 12 fiorini, di cui riceve subito una salma e due coppette di grano del valore di 6 fiorini la salma, e il rimanente alla fine dell'affitto; al locatario resta l'obbligo di pagare il solito "fictum pro aqua" alle casse comunali²⁹.

Veniamo ora a parlare dell'altro mulino azionato dall'energia idraulica ed edificato nel borgo industriale delle Conce, noto come il *mulino di San Paolo*³⁰.

Il 25 marzo 1464 Vicarello di Antonio de Tardolis, priore della chiesa di San Paolo dell'ordine dei Crociferi, esponeva al Consiglio di Credenza la sua intenzione di costruire presso il vallato comunale "unum par friscolorum atum ad macinandum olivas". Richiede pertanto al Consiglio l'autorizzazione a poter derivare dal canale la quantità di acqua necessaria a far girare le macine, senza pregiudicare il normale funzionamento del mulino e delle valchiere del Comune. Promette di pagare il consueto canone di un bolognino per soma di oliva macinata³¹.

Le spese per la costruzione del frantoio dei Crociferi dovevano essere state

ingenti tanto che lo stesso priore, avendo necessità di denaro, il 17 giugno 1465 vendeva un pezzo di terra vignata in contrada Sasso per il prezzo di 31 fiorini; ancora il 29 luglio dello stesso anno, essendo indebitato "pro constructione facta de molendino ab oleo" e dovendo pagare i muratori, vende un pezzo di terra incolta nel sindacato di Colleluce, per il prezzo di 3 fiorini. Risulta anche che il priore Vicarello aveva ottenuto dal pontefice Pio II una bolla che lo autorizzava ad alienare i beni della chiesa per pagare la costruzione del mulino da olio e così il 28 gennaio 1466 vende un altro pezzo di terra lavorativa posta in contrada Vallato per la somma di 25 fiorini³².

Finalmente il mulino entra in funzione ed il 31 dicembre 1485 troviamo che il nuovo priore Alessandro di Egidio dava in affitto a Severino di Pierpaolo Cambiucci "domus eius a friscolis et frischulos in ea existentes cum macina, friscolis, capitello et aliis massaritiis exceptis cuncis" per tutta la stagione dell'anno presente. Nel documento non è tuttavia indicato il corrispettivo dell'affitto³³.

Più preciso è il contratto stipulato il 23 settembre 1486 dallo stesso priore con Francesco di Bartolomeo Corradi da Orpiano e Baldassarre di Oliviero da Sanseverino.

Il priore promette di dare "ad coctumum et nomine coctumi" il mulino in contrada Vallato e specificatamente "dictum friscolum de toto puncto, exceptis cuntiis, stroppa et barilibus et aliis massaritiis non hedicatis" al prezzo di 29 fiorini e mezzo di cui 16 da pagarsi alle calende del mese di marzo ed il rimanente in tanti ossi di olive (*clochas*); richiede inoltre l'impegno di farsi macinare gratuitamente tutta l'oliva che verrà raccolta nei terreni del priorato e di pagare al Comune quanto gli spetta, cioè un bolognino per salma di olive³⁴.

Il 7 dicembre 1491 questo mulino da olio viene affittato a Severino di Pierpaolo Cambiucci e a Domenico di Benedetto Borgia al prezzo di 25 fiorini che i due pagheranno nel modo seguente: 15 fiorini consegnando "uno centinario cum dimidio ossarum sive chiocarum ad rationem florenorum X. pro centinario salmarum ossarum" ed i rimanenti 10 fiorini alla fine della stagione di macinazione delle olive³⁵.

Dalla lettura dei vari documenti riusciamo a conoscere qualche dato sulla lavorazione delle olive per estrarre l'olio e sulla terminologia in uso nel Quattrocento.

Anzitutto il mulino viene indicato con diverse denominazioni: "frisculus; domus a friscolis; domus molendini olive; domus friscolorum ab oleo; molendinus ab oleo; domus pistrinorum". Il più delle volte si accenna genericamente alle attrezzature interne del frantoio, ma in qualche caso sono

ricordati anche utensili specifici ed ordigni oleari mobili (*cuncis, stroppa, canalis, capitellis, barilibus*) ma l'organo principale del mulino era costituito dalla macina (*mola*).

Infatti nel procedimento di produzione dell'olio la fase più importante era quella della macinazione delle olive. Esisteva generalmente una macina di pietra dura, di forma cilindrica, che girava verticalmente sopra una pietra consimile orizzontale circondata da un orlo, detta comunemente *letto* o *mola di sotto* o *pietra dormiente*.

Erano queste le parti più soggette ad usura e necessarie di maggiore manutenzione: il 5 maggio 1494 Pierantonio di Sante affittando il suo mulino promette di contribuire per la sua parte se sarà necessario riparare "molam et lectum friscoli". Così notiamo che il 2 giugno dell'anno successivo era insorta una lite tra i due gestori di un frantoio a causa di una mola da rifarsi. Il 21 novembre 1510 Floriano di Quirico e sua moglie danno in prestito fino all'aprile successivo "unam molam lapideam aptam ad molendum olivas fractam ab uno latere" a tal Venanzio di Moronto da Fontecupo che promette di "accitare et rotundam facere ea que uti pro mola et non pro lecto mole", il tutto a sue spese in corrispettivo dell'affitto che avrebbe dovuto pagare³⁶.

Queste mole di pietra, quando non erano acquistate fuori Comune, venivano lavorate con la pietra calcare compatta (*corniola*) dei monti vicini. Ad esempio il 1 maggio 1488 ser Francesco di Luca Brunarelli pagava 16 fiorini a M° Tommaso da Montecchio "ex causa pretii unius macine a friscolis" vendutagli. Il 3 gennaio 1515 due scalpellini promettono di terminare una mola che avevano estratto dal monte Sant'Apollinare, alle spalle di Sanseverino, e portarla fino all'abbazia di San Lorenzo³⁷.

Le macine potevano essere lisce, ma più frequentemente scanalate, per impedire il frangimento dei noccioli, quando questi non erano separati in precedenza dalle olive. La bontà che ha l'olio estratto dalla sola polpa era conosciuta sino dall'antichità sia per la sua dolcezza, sia per la sua resistenza all'irrandimento.

Anche il *trapetum* romano, più che frangere, spolpava le olive, ottenendone una pasta costituita dalla polpa e dai noccioli interi, giacché fin da quei tempi si era fatta strada la credenza che la rottura dei noccioli, e conseguentemente dei semi (o meglio delle mandorle), dovesse arrecare grave pregiudizio alle caratteristiche organolettiche degli oli, credenza che le magistrali esperienze eseguite dal Presta verso la fine del XVIII secolo, riprese più tardi dal Bracci e da altri studiosi, dimostrarono infondata³⁸.

La pasta delle olive macinate veniva quindi deposta su delle sorta di ceste di fibre naturali, per lo più in giunco, dette localmente *conci*, che venivano

collocate una sopra all'altra a forma di torre sopra il piatto dello strettoio o torchio.

Il torchio era ordinariamente di legno, analogo a quello allora usato per la spremitura del mosto; l'acqua oleosa che colava dai *conci* sotto la pressione veniva raccolta in un grosso truogolo o secchio sottoposto detto *canale*. Questo liquido era assai torbido e per farlo divenire limpido si poneva in altri recipienti (*tinelli*) dove, col tempo e col riposo, deponeva il sedimento. L'olio che veniva a galla sopra l'acqua di vegetazione era prelevato con un utensile detto *nappo* o *ramaiolo* con una tecnica tutta particolare³⁹.

Infine ciò che restava delle olive infrante, cioè la sansa qui chiamata dialettalmente *nocchja*, veniva gettata a marcire sui letamai, ovvero si destinava ad alimento della combustione specie nelle fornaci per laterizi, come avveniva anche per gli ossi precedentemente spolpati⁴⁰.

Pier de' Crescenzi, parlando della propagazione degli olivi, consiglia, tra gli altri mezzi, di avvalersi dei piccoli oleastri che si trovano nati nei siti dove si vuotava la sansa, onde è chiaro che ai suoi tempi (scriveva agli inizi del XIV secolo) si usasse macinare in più luoghi le olive senza schiacciarne i noccioli⁴¹.

Con i procedimenti ora ricordati le rese di olio erano basse, mentre le sanses residuali risultavano molto umide ed altrettanto ricche di grasso. I moderni sistemi di estrazione hanno parecchi vantaggi rispetto a quello antico: celerità, maggior rendimento e minor costo; non hanno, quasi mai, quello della bontà e della purezza del prodotto.

NOTE

¹ Sull'assedio del Varano e sui danni causati nella campagna di Sanseverino veda si V. CANCELOTTI, *Historia della città di Settepeda*, Biblioteca Comunale di Sanseverino, ms. n. 18, cc. 52-52v.; B. GENTILI, *Vita di S. Severino vescovo settepedano e di S. Vittorino confessore eremita*, ibid., ms. n. 66, pp. 285-286; G. TALPA, *Memorie dell'antica e nova città di Settepeda detta oggi Sanseverino*, ibid., ms. n. 8, vol. VII, lib. VI, pp. 694-696; C. LILI, *Dell'istoria di Camerino*, Macerata 1649-1652, II, lib. VIII, p. 266; O. TURCHI, *Camerinum Sacrum*, Roma 1762, p. 300. Memoria dell'assedio è registrata anche nelle pubbliche riformanze in ARCHIVIO STORICO COMUNALE DI SANSEVERINO (d'ora in poi A.S.C.S.), Rif. Cons. dal 1502 al 1503, c. 121.

² Ibid., Rif. Cons. dal 1504 al 1508, cc. 55-57.

³ ARCHIVIO NOTARILE DI SANSEVERINO (d'ora in poi A.N.S.), vol. 86, *Bastardelli di Anton Giacomo Vannucci*, cc. 378-379. È probabile che gli olivi nel terreno dei Domenicani di Camerino fossero stati recisi successivamente per ritorsione. Infatti il 21 marzo 1504 il card. Raffaele Albani in un diploma inviato ai Sanseverinati ricorda come durante il suddetto assedio "fuerint vobis inter alia ignis combustiones et incisiones subpositae quaedam regiones arborum, domus et possessiones", e che nei giorni seguenti questi

per rappresaglia avevano incendiato le case e tagliato agli alberi nei terreni di proprietà dei Camerinesi e Matelicani situati nel territorio di Sanseverino. Cfr. *Iura municipalia, capitula, decreta et statuta civitatis Sancti Severini*, Macerata 1672, P.I, pp. 203-205.

⁴ Si veda in proposito D. CECCHI, *Norme, consuetudini di vita e curiosità negli «statuti» medievali dei Comuni delle Marche*, in «Il Casanostra», Civ (1971), n. 88, p. 113; ID., *Compagnie di ventura nella Marca*, in «Studi Maceratesi», IX (1973), pp. 102-103; M. MORONI, *Il paesaggio agrario recanatese agli inizi dell'età moderna*, in «Proposte e Ricerche», n. 8 (1982), p. 170.

⁵ Per cenni storici sull'olivicoltura e sull'olio di oliva cfr. R. PECORI, *La coltura dell'olivo in Italia. Notizie storiche, scientifiche, agrarie e industriali*, Firenze 1894; A. DEL FANTE, *L'olio di oliva attraverso i tempi*, Bologna 1930, e, soprattutto, il recente saggio di A.I. PINI, *Due colture specialistiche del Medioevo: la vite e l'olivo nell'Italia padana, in Medioevo rurale. Sulle tracce della civiltà contadina*, a cura di V. Fumagalli e G. Rossetti, Bologna 1980, pp. 119-138, p. 446 (bibliogr.).

⁶ Buona parte dell'olio prodotto a Sanseverino veniva utilizzata dai lanaiuoli che lo adoperavano per la lavorazione della lana, attività allora fiorentissima, i quali più volte chiesero restrizioni all'esportazione. Cfr. A.S.C.S., *Rif. Cons. dal 1492 al 1502*, c. 318; Ibid., *Rif. Cons. dal 1595 al 1599*, c. 206. Nel libro della dogana del porto di Recanati del 1396 risulta che molto olio marchigiano era inviato a Firenze per la lavorazione della lana: L. ZDEKAUER, *La dogana del porto di Recanati nei secoli XIII e XIV*, in «Le Marche», IV (1904), p. 21.

⁷ Ancora sul finire del 1877 agivano in tutto il comune di Sanseverino ben nove mulini da olio, di cui 4 mossi da animali e 5 con la forza motrice dell'acqua: F. TURCHI, *Il Comune di San Severino Marche. Contribuzione alla statistica igienico-sanitaria del Regno d'Italia*, Roma 1879, p. 67.

⁸ Forse nessuna attività più della molitura del grano godeva in Sanseverino di tante attenzioni e tanti controlli. Nello statuto municipale redatto nel 1427 vi sono ben 11 rubriche che si riferiscono a questo importante aspetto della vita economica del Comune. Vedasi *Iura municipalia, capitula, decreta et statuta civitatis Sancti Severini*, Macerata 1672, lib. 1, rub. XLVI, pp. 55-56; rub. LII, p. 59; rub. LIII, p. 59; rub. LIII, pp. 59-60; rub. LV, p. 60; rub. LVI, p. 60; rub. LVII, pp. 60-61; rub. LVIII, p. 61; lib. III, rub. XXXII, p. 153; lib. IV, rub. XLV, p. 189; rub. XLVI, p. 190.

⁹ A.S.C.S., *Rif. Cons. dal 1367 al 1370*, c. 74v. Dopo due secoli, il 12 maggio 1596, troviamo un decreto del Consiglio di Credenza che obbliga i friscolari a misurare l'oliva portata nei loro mulini esclusivamente con la coppa bollata dal Comune, che doveva essere «rasa»; per i contravventori c'era una multa di 10 scudi. Ibid., *Rif. Cons. dal 1595 al 1599*, cc. 45-45v. Un interessante processo per falsificazione dei recipienti punzonati dal Comune per la misura delle olive viene celebrato l'11 maggio 1452 dal podestà del tempo contro il friscolaro Nicolò di Giovagnolo che è condannato a pagare una pesante multa. Ibid., *Liber Maleficiorum 1452* (podestà Troilo de Bassis da Ferrara), c. 31, 101v-102.

¹⁰ Anche nello Stato Veneziano, in pieno sec. XVIII, si usavano tecniche assai primitive di spremitura tra le mura domestiche per occultare al fisco l'olio prodotto. Cfr. I. MATTOZZI, *Promemoria sulle tecniche di spremitura delle olive nello stato veneziano nel tardo Settecento*, in «Studi e notizie» (Bollettino del Centro di studio sulla storia della tecnica), n. 5, luglio 1979, p. 8.

¹¹ A.N.S., vol. 16, *Atti di Antonio di Pietro Marinucci*, c. 82.

¹² Ibid., c. 85.

¹³ Ibid., c. 149v.

¹⁴ Ibid., c. 216.

¹⁵ Ibid., vol. 25, *Bastardelli di Carlo di Giovanni*, c. 148v.

¹⁶ Più volte nel corso del secolo e nei successivi il Comune dovette prendere provvedimenti per evitare o limitare a piccole quantità l'esportazione di olio dolce fuori di Sanseverino e del suo territorio, soprattutto nei periodi di carestia. Cfr. in particolare A.S.C.S., *Rif. Cons. dal 1426 al 1428*, c. 33v; Ibid., *Rif. Cons. dal 1431 al 1433*, cc. 66-66v, 183, 192v-193; Ibid., *Rif. Cons. dal 1438 al 1441*, c. 39v; Ibid., *Rif. Cons. dal 1492 al 1502*, c. 318, 321-321v.; Ibid., *Rif. Cons. dal 1510 al 1517*, cc. 236-237; Ibid., *Rif. Cons. dal 1538 al 1540*, cc. 105v-106v; Ibid., *Rif. Cons. dal 1553 al 1554*, cc. 79-81v; Ibid., *Rif. Cons. dal 1595 al 1599*, c. 110v, 206; Ibid., *Rif. Cons. dal 1606 al 1607*, cc. 130v-131.

¹⁷ Per la costruzione della chiesa vedasi V.E. ALEANDRI, *La chiesa di S. Antonio presso Sanseverino Marche*, in «Arte e storia», XIV (1895), pp. 92-93, 101-102. Tutte le opere industriali della zona andrebbero studiate in modo coordinato. Per quanto riguarda la nascita e la formazione di questo borgo industriale cfr. R. PACIARONI - O. RUGGERI, *San Severino Marche. Contributi per una storia da rifare*, San Severino Marche 1981, pp. 45-46.

¹⁸ Fu egli un intraprendente «industriale» nella Sanseverino del XV secolo. I documenti ricordano altre sue iniziative: una gualchiera per lo scotano e due cartiere costruite presso il ponte di Cesalonga e lo sfruttamento di una miniera di ferro a Monte Acuto. Vedi A.S.C.S., *Rif. Cons. dal 1463 al 1466*, cc. 795-796v; Ibid. *Rif. Cons. dal 1478 al 1480*, cc. 159-169, anche in R. PACIARONI, *Lo sfruttamento di una miniera di ferro a Sanseverino nel secolo XV*, in «Atti e memorie della Deputazione di storia patria per le Marche», LXXXV (1980), pp. 176, 191-193.

¹⁹ A.S.C.S., *Rif. Cons. dal 1461 al 1463*, cc. 541v, 543v-544.

²⁰ Ibid., *Rif. Cons. dal 1463 al 1466*, cc. 672, 673-674, 679.

²¹ Questo mulino passò successivamente in proprietà della famiglia Parteguelfa e quindi Mataloni. A.S.C.S., *Rif. Cons. dal 1722 al 1728*, cc. 154-157v. Oggi non ne restano che pochi ruderi, ma può vedersene il disegno in uno schizzo esistente presso l'Archivio di Stato di Roma, *Congregazione del Buon Governo*, pubblicato ora da O. ROSSI PINELLI, *San Severino Marche, in Storia dell'arte italiana*, VIII, Torino 1980, fig. 284.

²² A.N.S., vol. 21, *Bastardelli di Domenico di Tacito*, c. 184v.

²³ Ibid. vol. 44, *Bastardelli di Battista di Ludovico*, cc. 189-190v.

²⁴ Ibid., vol. 45, *Bastardelli di Battista di Ludovico*, cc. 9v-10.

²⁵ Ibid. vol. 47, *Bastardelli di Battista di Ludovico*, cc. 96v-97.

²⁶ Ibid., cc. 41-41v.

²⁷ Ibid., vol. 48, *Bastardelli di Battista di Ludovico*, cc. 28v-29.

²⁸ Ibid., cc. 30-30v.

²⁹ Ibid., cc. 38v-39.

³⁰ Questo mulino, inattivo da molti anni, è ancora esistente. Fu notevolmente ampliato nei primi anni dell'Ottocento. A.S.C.S., *Rif. Cons. dal 1796 al 1801*, c. 92v.; Ibid., *Rif. Cons. dal 1802 al 1808*, cc. 17, 108v-109.

³¹ Ibid., *Rif. Cons. dal 1463 al 1466*, cc. 668v-671, 679, 696.

³² A.N.S. vol. 40, *Bastardelli di Pier Martino Sassolini*, cc. 10v-11, 17; Ibid., vol. 41, *Bastardelli di Marco Amatucci*, c. 10.

³³ Ibid., vol. 44, *Bastardelli di Battista di Ludovico*, c. 270v.

³⁴ Ibid., cc. 165v-166.

³⁵ Ibid., vol. 46, *Bastardelli di Battista di Ludovico*, cc. 251v-252.

³⁶ Ibid., vol. 47, *Bastardelli di Battista di Ludovico*, cc. 96v-97, 163; Ibid., vol. 109, *Bastardelli di Tommaso Talpa*, cc. 373v-374.

³⁷ Ibid., vol. 45, *Bastardelli di Battista di Ludovico*, cc. 122-122v; Ibid., vol. 83, *Bastardelli di Bernardino Talpa*, cc. 240v-241.

³⁸ Cfr. G. FREZZOTTI, s.v. *Frantoio*, in *Enciclopedia Agraria Italiana*, Roma 1960, vol. IV, p. 1045. Ancora nel 1819 il maceratese Paolo Spadoni rendeva nota una sua macchina utile per spolare le olive senza frangere i noccioli: vedasi P. SPADONI, *Nuovo metodo per cavar dalle olive la maggior quantità possibile d'olio e della massima perfezione*, Macerata 1819.

³⁹ D. CECCHI, *Macerata e il suo territorio: la gente*, Macerata 1980, p. 113.

⁴⁰ Questi noccioli erano chiamati localmente *cloche* o *chioche* oppure *chuche*; quest'ultimo termine deriva forse dal vocabolo dialettale *scucche* che significa proprio frutti a cui è stato tolto il mallo. Nei protocolli notarili del sec. XVI si incontrano numerosissimi contratti di vendita di questi ossi di olive.

⁴¹ P. DE' CRESCENZI, *Trattato dell'Agricoltura*, Firenze 1605, lib. V, cap. XIX, p. 247.