

**IL CIBO NELLE FESTE POPOLARI DELL'ALTA VALLE DEL METAURO
TRA OTTOCENTO E NOVECENTO***

di
Corrado Leonardi

Nella ormai nota relazione *Costumanze generali de' contadini del circondario di Urbania e delle cure rurali e suburbane*¹, si danno molte notizie sulla vita quotidiana dei coloni agli inizi dell'Ottocento. E sembra ormai certo che

essa sia la risposta dell'Alto Metauro al questionario dell'inchiesta napoleonica del 1811². Ecco qui di seguito alcune notizie tratte da essa.

Festa degli spozalizi

Dopo le nozze in parrocchia "accompagnano tutti la sposa alla casa paterna, ed ivi mangiano ciò che dalla possibilità della medesima si è potuto preparare". Nella domenica successiva "tutti li parenti ed amici degli sposi si portano alla casa della suddetta sposa, ed ivi dopo di aver mangiato tutti uniti si portano alla Messa, e poi alla casa dello sposo, ove novamente si mangia e si beve allegramente, ed anco troppo". Non è detto che cosa mangiano, ma, da testimonianza orale di antica famiglia contadina³, si sa che in campagna, fino alla vigilia del secondo conflitto mondiale, gli invitati che intendevano partecipare alle nozze dovevano portare piccioni, polli, uova, tutte cose che servivano al pranzo. La suocera riceveva la sposa nei pressi di casa con una bottiglia e un bicchiere a calice in mano. La sposa chiedeva se poteva entrare in quella casa. La suocera offrendole da bere rispondeva: "Portate la pace a casa mia". Seguiva il pranzo cucinato sempre in casa: pasta compera, per scarsità di uova, carne, dolce; ogni quarto d'ora un brindisi e una bevuta generale di vino. La mattina seguente la sposa doveva preparare il pranzo, facendo la pasta in casa per il piatto di pastasciutta.

Festa del battesimo

Il giorno del battesimo c'è grande parsimonia: si offre un piccolo rinfresco, consistente in una fetta di ciambellone e un bicchiere di vino. Otto giorni dopo, invece, si fa "il cortile", che consiste "nell'invito di tutti li parenti ed amici che intervennero allo spozalizio, li quali tutti portano qualche regalo di comestibili alla puerpera", commestibili che vengono consumati dai medesimi, perchè si passa la giornata "in mangiare e bere allegramente"⁴. Era fatto obbligo ai padrini di matrimonio di portare ciascuno venti uova, farina e vino.

Funerali

Sembra strano, ma anche la voce "funerali" entra nella nostra ricerca sul cibo. Infatti, dopo il pianto, specie nelle campagne, si doveva attendere al bene del corpo. Il funerale, fino all'invenzione del carro funebre e della sua motorizzazione, era un momento di grande fatica. Per questo, ad esempio, nell'area sud di Urbania, usava che il parroco mettesse a disposizione dei parenti e amici del morto la proprio cucina per offrire ai portatori e a quanti ne avessero bisogno prima delle esequie, frittatine accompagnate da pane bianco e vino. Dopo la sepoltura i funeralanti si sparpagliavano in varie osterie (nell'area di Cantiano, località di montanari, l'uso è ancora in vigore) dove i parenti del defunto, sul

basto di un somaro o su un barroccio, avevano già lasciato insaccati di maiale, formaggio, uova, pane e vino per i partecipanti al funerale. I ricchi preferivano regalare una grossa pagnotta di pane bianco a qualsiasi persona che tendesse la mano entrando nel cimitero, mentre i confratelli delle Fraternali presenti a Urbania (erano 12) al ritorno nella loro sede, trovano una fila di pane ciascuno.

È sempre per i funerali e per la *Festa dei Morti* (2 novembre) nell'alta valle del Metauro si mangiava "il dolcetto", chiamato "La fava dei morti", del quale un ms. ottocentesco di ricette di cucina fornisce la formula: "*Fava de' morti*. Prendi una libbra di mandole brustolite, mezza libbra di zucchero, odore di candito con piccola dose di fior di farina, e due chiare d'ovo: il tutto pistarai in mortajo di pietra, ridotto in pasta vi formerai acini di fava facendovi l'occhio con cioccolata e ponendoli a cuocere al forno"⁵.

La battitura

È una festa anch'essa, pur comportando una grossa fatica, nella quale si mangia replicate volte e si beve anche più frequentemente⁶. Il pasto, a fine di battitura, consisteva in una abbondante pastasciutta e in carne d'oca in umido.

La vigilia di Natale

In campagna le famiglie benestanti mangiavano (e mangiano) stoccafisso, cucinato spesso con l'uva (l'uso di friggere salsicce di maiale e stoccafisso con uva è molto frequente nelle campagne e nelle comunità, per risparmiare grassi e olio). Nelle famiglie meno abbienti si mangiano baccalà, cece in minestra condito con rosmarino e olio, cavoli, spaghetti con alici e pezzetti di baccalà, aglio e prezzemolo, mollica di pane in luogo del formaggio, uva (si diceva e si continua a dire che chi ne mangia maneggerà danaro tutto l'anno). Nelle case dei cittadini era presente l'anguilla delle pozze e dei fossi arrostita e in umido. Durante la veglia serale si mangiavano castagne arrosto o lessate. Nelle campagne la mattina di Natale si faceva la polenta nel caldaio condita con pancetta di maiale.

Ma anche i poveri, seguendo il principio popolare che "la miseria vòl el su sfògh," ambivano al "cenone della vigilia". A Mercatello sul Metauro si parla ancora del "Cenone di Ciuciù", Giambattista Tintori, che "dettava legge" in materia.

Era, quella di Ciuciù, una famiglia povera del primissimo Novecento, composta di padre, madre e sette figli. Il padre, Giambattista, era facchino e in pessimo arnese economico, ma per la vigilia di Natale aveva stabilito il suo menù, una grande scorpacciata, favorita dai signori del paese. Ecco: 1. spaghetti, 2. anguilla in umido, 3. anguilla arrosto, 4. baccalà lessato, 5. baccalà fritto,

6. baccalà in umido, 7. baccalà arrosto, 8. broccoletti fritti, 9. broccoletti in bianco, 10. il nociatino (pane candito con noci tritate e uva secca), 11. castagne lessate, 12. castagne arrosto, 13. noci, 14. uva, 15. ponce, 16. ottimo vino⁷.

Il pranzo di Natale era costituito da un piatto in brodo ("lumachelle" o cappelletti o, più popolarmente, passatini), lessato con contorno, dolce lattarolo o crema o fritto di latte. Gli gnocchi di latte, secondo il già citato ricettario ms., erano fatti con 7 uova, mezza libbra di zucchero, "odor di cannella di limone, mezza libbra di fior di farina", il tutto messo in una casseruola e ben sbattuto. "Poi si aggiunge un mezzo litro di latte e si pone al fuoco. Quando sarà cotto si leva e si versa sopra una tavola e si taglia a pezzi [...]"⁸. Il fritto di latte "si fa in tutto come gli gnocchi di latte, eccetto che questi s'indorano e poi s'impanano e si friggono, quindi vi si pone un poco di zucchero e si pone a tavola"⁹.

Pasqua

Il giovedì o venerdì santo si fa "la crescia", dolce o brusca¹⁰. Ingredienti fondamentali: farina, fermento, formaggio pecorino, lardo battuto col manarino (piccola accetta), uova, pepe e sale. Le cresce, specie in campagna, sono di numero equivalente alle persone che compongono la famiglia, in quantità e in grandezza (ognuno aveva la sua parte e la mangiava quando voleva).

Sabato Santo

Menù: spaghetti con alici e mollica di pane e pietanza di baccalà. A Mercatello sul Metauro l'arciprete era gravato di due grandi pranzi offerti al clero e ai priori per la festa del Sabato Santo e per il Corpus Domini. Già nel 1786 l'arciprete aveva chiesto la riduzione "dei pranzi e delle merende a suo carico"¹¹, ma solo nel 1884 riuscì a fare approvare dai parroci un menù meno oneroso e così composto: 1. minestra di "lumachelle" o passatelle, 2. umido di vaccina e capretto, 3. arrosto di pollastri e capretto, 4. agrodolce, 5. crostini, 6. zuppa inglese, 7. sparagi, 8. carciofi, 9. limoni da sugo n. 7, 10. limoni da taglio n. 7, 11. finocchietti¹². Tra le vivande estromesse le lumache di Montenerone, una golosità che aveva creato varie rimostranze all'arciprete quando non era stato in grado di ammannirle.

Il giorno di Pasqua

Di ritorno dalla Messa si mangiava l'uovo sodo benedetto con altre uova sode insieme a crescia e salame o lombetto, uso che ancora si conserva. A pranzo c'erano le tagliatelle con un secondo di gallina o coniglio in porchetta. I più abbienti, o i contadini che allevavano pecore, cucinavano anche l'agnello arrosto.

Feste patronali, o della città, o dei titolari di chiese o di comunità religiose

Per *San Cristoforo*, protettore di Urbania, si mangiano i maccheroni coi piccioni (ossia le tagliatelle fatte in casa, condite con umido dei volatili e fegatelli), pietanza di piccione in umido con spinaci, una fetta di ciambellone inzuppato nel vino comune buono e, per chi ne è provvisto, nel vino "passito" (spumante) o "santo". Per *San Michele Arcangelo*, patrono di Sant'Angelo in Vado, di Lamoli e dei Caracciolini, si mangiano le "lumachelle" cotte in brodo di vaccina, che poi fa da lessato per il secondo, pollastri e capponi arrostiti, un piatto di pesce, seguito da frutta ("pere, pesche, lassarole, giuggiule, sellari") e dolce (crostata).

Questo menù è molto diffuso già nella metà del secolo XVIII ad opera dei Caracciolini, i quali popolarizzano la loro festa anche attraverso il ben documentato uso del pesce¹³.

Questa spesa per il pesce di varia qualità rimanda ad un piatto speciale, che nelle feste più solenni si faceva in Urbania, detto "le coppiette", del quale si conserva la ricetta. "Piatto di pesce chiamato Coppiette. Prendi polpa di merluzzo, rospo e sfoglia, teste grosse, triglie, fegato di rospo, corallo di panocchie ed ostrici, panzette di salmone, tre o più alici, qualche pezzo di scarpionato il tutto sia ben pulito e senza spine come pure il pesce; quindi pisterai bene il tutto in mortaio se si può di pietra unitamente a tartufi e prugni; prendi poi pan grattato ovvero mollica di pane bagnata nel brodo di pesce, latte di mandole, mostaccioli, candito tritato fino, pepe, cannella, un poco di zucchero e sugo di limone impastato il tutto mettendoci il zafferano in polvere, ed allorché le dette cose saranno bene incorporate fanne coppiette quali friggerai con olio buono; piglia quindi qualche alice, aglio, erbette e maggiorana e tritate che siano ponile nella teglia con un poco d'olio facendolo soffriggere, ed allorché sarà al punto vi potrai dentro le coppiette bagnate con brodo di cece rosso o di pesce facendole ben cuocere; cotte che saranno, cavale, ponendole in un piatto, e se il brodo che rimane sarà troppo sciolto, lo stringerai con pane grattato unendovi se ti piace de pignoli ed uva passerina; allorché sarà a giusta densità lo verserai sopra le coppiette preparate nel piatto. Si servono calde"¹⁴.

Come si vede, le coppiette sono un piatto così vario e ricco di ingredienti da fornire al corpo umano le proteine non comprese nei cibi dello scarso nutrimento quotidiano.

Per il 17 gennaio, festa di *Sant'Antonio abate*, e fino ad una cinquantina di anni fa, la famiglia Mutini di Mercatello distribuiva due quintali di pane; nella chiesa del Santo, oggi distrutta, la gente portava la legna e si distribuiva una minestra di ceci e una pietanza di baccalà.

Nelle campagne c'era (e c'è ancora) l'*Ufficio di Sant'Antonio*, che si con-

cludeva o con una colazione o con un pranzo. La colazione variava da luogo a luogo. Ad esempio: a Santa Maria del Piano di Urbania¹⁵, presenti in casa del parroco tutti i capo famiglia, si offre ancora un piatto di fegato di maiale in umido, con patate in umido, pane bianco e vino. Se si fa il pranzo, sono presenti i priori e ci si attiene al prescritto menù: cappelletti o passatelli con brodo misto (vaccina e gallina), lessato, arrosto, dolce (crema o lattarolo).

Ogni parrocchia, poi, organizzava una *processione* all'anno. Essa si concludeva con un piccolo rinfresco, oggi assai più abbondante, fatto soprattutto di dolci.

A Mercatello la *Compagnia del Sacramento*, nel Giovedì Santo, distribuisce un panino bianco e un bicchiere di vino; la *Compagnia della Madonna del bell'Amore*, nella processione di *Pentecoste*, dà un biscotto di anice (uova-farinadose e anice); a Sant'Angelo in Vado la *Festa dell'Ascensione* è celebrata con la processione al Monte detto dell'Ascensione; così pure a Urbania. A chi sale sulla cima viene offerto un "maritozzo", dolce di magro quaresimale (per questo si mette addosso alla "Segalavecchia"), fatto con pasta di pane con un po' d'olio, qualche acino d'uva e una "spenellata" di chiara d'uovo zuccherata.

Nelle processioni finali del *Mese di maggio* nell'area urbaniese le Confraternite offrono ai presenti una cialda, un uovo sodo ed un bicchiere di vino.

La più tipica, anche sotto l'aspetto mangereccio, è la *Festa della Madonna del Giro*, fondata nel 1428 dal vescovo di Urbino Giacomo Bolardi¹⁶. Si tratta di questo: più immagini della Madonna della Misericordia, dipinte su tela, passano di anno in anno da una parrocchia all'altra; ogni immagine è trasportata a braccia con l'intervento di tutti i parrocchiani delle due parrocchie annualmente coinvolte, in mezzo a una folla enorme. Ai confini dell'una viene affidata, per un anno, ai parrocchiani dell'altra. Le processioni possono essere lunghe molti chilometri e inerparsi per montagne petrose lungo le mulattiere. Spesso la fatica è notevole. Ma l'organizzazione provvede a rinforzare i partecipanti: lungo il percorso, in appositi luoghi, si apprestano tavole di ristoro. Cantando e camminando i pellegrini allungano la mano e prendono pane e affettato, formaggio, dolce e bicchieri di vino, così che senza mai fermarsi si mangia, si beve, si canta, si prega. Dopo l'arrivo e la messa cantata si consuma il grande pranzo al sacco: arrosto, capretto, coniglio in porchetta, pollo, formaggio fresco pecorino, dolce (ciambellone e biscotti all'anice). Il tutto è inaffiato di vino (bianchetto del Metauro e Trebbiano rosso).

Festa di San Giovanni Battista

Nel ms. di Filippo Ugolini (1843), intitolato *Diritti e privilegi del Comune di Urbania*, si legge che il Magistrato comunale (la Giunta di allora), nel

giorno della festa di San Giovanni doveva essere invitato dal Guardiano del Parco che gli offriva, al suo arrivo, una scatola di confetti. Dopo la funzione, nella cella del Guardiano, riceveva rosolio e paste. Nel refettorio gli si offrivano piccioni o sfoglie, a secondo che la festa cadesse o meno nei giorni di magro o di grasso¹⁷. Una cosa modesta, di fronte alle grandiose tradizioni culinarie alimentate, proprio in quel Parco, dalla corte ducale feltresca e roveresca¹⁸.

NOTE

*Questo intervento deve essere preceduto da due osservazioni: 1° è un atto di adesione all'invito di Sergio Anselmi, 2° è una semplice scheda orientativa per un campo di ricerca sul quale puntare per un approfondimento. Sono, dunque, indicazioni varie e non concatenate, che possono indirizzare però a più specifiche osservazioni. Per la terminologia culinaria si rimanda a V. VALENTINI, *Tutti a tavola. Le ricette della provincia pesarese*, Fano 1983.

¹ Il ms., conservato in Urbania (Arch., Com., Arch. Segreto, rip. sup. n. 16) è stato pubblicato da A. M. BRAVI, *Costumanze dei contadini urbaniesi del '700*, in "Quaderni di storia e di folklore urbaniesi", Urbania, I, 1978, pp. 39-47.

² La Bravi, *op. cit.*, p. 39, ritiene che il documento "risponda certamente ad un questionario promosso dal governo pontificio, che stava predisponendo la riforma agraria ed industriale". Contrariamente a quanto ipotizzato da A.M. Bravi, l'ordine e lo svolgimento del materiale trattato nella relazione e il tono delle opinioni esposte dall'anonimo estensore della stessa, sembrano riportarci - e questa è opinione anche di un esperto quale Giovanni Tassoni - alla nota inchiesta napoleonica del 1811 sui costumi e le tradizioni nel Regno Italo. Infatti i titoli e i sottotitoli del ms. urbaniese riportano invariabilmente ai quesiti dell'inchiesta affidata al conte Giovanni Scopoli (*Inchiesta Scopoli*). Basterà un riscontro sommario: 1. *Costumanze, pregiudizi e superstizioni, nascite, sposalizi e nozze, morti e tumulazioni, feste e porzioni dell'anno (carnevale, quaresima, pasqua)*; 2. *Operazioni agrarie e loro pratiche, dimostrazioni di allegrezza*; 3. *Caratteri particolari e modi che distinguono i dialetti*.

³ Famiglia Bravi del Predio Ca' Brocco di Urbania.

⁴ A.M. BRAVI, *Costumanze*, cit., pp. 41-42.

⁵ URBANIA, Arch. Casa C. Leonardi. Il ms. di cc. 35, contiene 110 ricette numerate. Sta per essere dato alle stampe. La ricetta delle *Fave dei morti* è la n. 29.

⁶ A.M. BRAVI, *Costumanze*, cit., pp. 43-44.

⁷ Da una relazione trasmessaci dal mercatellese Vero Baldeschi e confermata, oltre che da altre notizie riguardanti Mercatello, dall'Arciprete Can. Sergio Campana. Li ringraziamo.

⁸ Ricetta n. 65. Possono essere sostituiti dagli *Gnocchi di patate* (ricetta n. 12: "Si prelessano le patate, e pulite che siano dalla pella le pesterai in un mortajo di pietra se si può, unendovi chiare d'uova con un poco di farina, sale e zucchero. Ridotti in pasta ne farai pezzetti come i gnocchi di latte, ponendoli però a lessare in una casseruola e quando vedrai che vanno a galla li caverai ponendoli ad asciuttare e fatto ciò li porrai in un piatto e li condrai con parmeggiano butirro zucchero e cannella, e li porrai al forno

e cuocerai. Si servono caldi”.

⁹ Ricetta n. 75.

¹⁰ “La crescita è la regina di Pasqua, e nessuna colomba o panettone riuscirà a sostituirla. È composta a base di farina, uova e zucchero (la ‘crescia dolce’); o invece dello zucchero, di formaggio grattugiato (‘la crescita brusca’), in teglie alte, perchè la crescita è venuta bene quando è cresciuta’, quando ‘è alta’”: S. RIGUCCI e C. LEONARDI, *El pèn sal sèl sòl*, Urbania 1983, p. 78.

¹¹ MERCATELLO SUL METAURO, Archivio Arcipr., ms. n. 47: *Riduzione dei pranzi e merende a carico dell'arciprete anno 1786*.

¹² *Ibidem*, ms. 95: *Nota e menù pel Sabato Santo approvato dai parroci 1884*. In un brogliaccio ms. (anno 1919) di E. ROSSI, *Mercatello*, a c. 125 è scritto: “Faccio notare che da molti anni la cosiddetta casa dell'arcipretura non serviva più ad abitazione degli arcipreti pro tempore, dove forse più di due secoli, la sala grande, come si dice, si adoperava per i due pranzi che doveva dare l'arciprete ai canonici e parroci del vicariato nelle due ricorrenze del Sabato Santo e del Corpus Domini”.

¹³ URBANIA, Bibliot. Com., Archivio Chierici Regolari Minori, *Libro spese 1716-1770*, anno 1733: “Festa di S. Michele: per 12 pollastri e altri capponcelli baj. 58; 8 altri pollastri portarono i lavoratori; per due capponi vecchi e due capponcelli giovani baj. 47 per la detta festa. Per frutti per detta festa, cioè pere, persiche, lazzarole, giugiuole, sèllari comprati in Urbino baj. 25. Per limoni e merangoli comprati in Pesaro per detta festa baj. 14; per salsiccie fine libre 4, libre 3 di fegato di porco baj. 36; spese per dolci; anno 1745, “pranzo festa S. Michele: capponi 4, pollastri paia 7, salsicce libbre 4, piccioni paia 6, un castrato intero”; anno 1747, “festa di S. Michele: libbre 96 di pesce diverso, sc. 3.96; crostata”.

¹⁴ Ricetta n. 60.

¹⁵ In questa parrocchia il Legato Mordioni obbligava, per testamento di Mons. Luigi Mordioni (+ 1850), parroco, a offrire un pranzo ai sacerdoti a base di risotto e fegatelli. URBANIA, Arch. Parrocchia Santa Maria del Piano, *Legato Mordioni. Vacchetta rinnovata nel 1886*. A fianco del legato è scritto: “Curia Vescovile di Urbania 8 ottobre 1938. Il pio Legato Mordioni ha ricostituito la sua dote. Ai sacerdoti sarà dato uno scomodo di L. 2 ed il caffè. La spesa per la cera e per il caffè non dovrà superare la somma di L. 10. + Giovanni Capobianco Vescovo”.

¹⁶ La “Congregazione della Beata Vergine della Misericordia, detta ‘Madonna del Giro’ fu fondata dal vescovo di Urbino Jacopo Bolardi nel 1428 (B. LIGI, *I vescovi e arcivescovi di Urbino*, Urbino 1953, p. 95). Gli Statuti di essa dettavano norme anche per i “conventi”, ossia nel convenire dei sacerdoti e dei fedeli alle funzioni religiose, dopo le quali era prevista la refezione. Nella visita pastorale di Mons. Marelli del 1718 (URBINO, Archivio Dioc., *Sacrae Visitaciones*, Visita Mons. Marelli a Fermignano) l'arcivescovo ordina che durante la refezione “regulae observentur silentii et lecturae in mensa, ne cuilibet permittatur plaudere vocibus illis evviva tanquam impropriis religiosae eorum mensae”. Gli statuti odierni non contemplano nè pranzi nè spese per alleviare le fatiche dei pellegrini. Cfr. PEGLIO, Arch. parrocchiale, *Statuti Madonna del Giro. Vicariato di Peglio*. Una vivace e realistica descrizione del trasporto della Madonna del Giro dalla chiesa del Pelingo a quella di Petralata (zona del Furlo) avvenuta il 17 giugno 1934 è stata lasciata manoscritta da E. Rossi (URBANIA, Archivio Casa C. Leonardi, mss. vari E. Rossi, cc. 63-75).

¹⁷ Il ms. è conservato presso la Segreteria del Comune di Urbania. L'antica usan-

za è stata ripristinata, dedicandola il 24 giugno a tutti i “Giovanni”. Per l'occasione vengono offerti vino e ciambelle e sorteggiati due agnelli: uno bianco ed uno nero.

¹⁸ L'ultimo grande pranzo fu offerto nel 1621 in occasione della venuta dei novelli sposi Federico Ubaldo della Rovere e Claudia de' Medici. Rimane la *Lista del donativo mangiativo fatto dalla Comunità di Casteldurante*. I Durantini di ieri, gli Urbaniesi di oggi, offrirono al Duca: “Confettura bianca di Venezia libbre 80; pani zucchero fino n. 20, libbre 32; garofani spezie, libbre 5; canella, libbre 5; pepe ganno, libbre 5; vitelle da latte n. 10; castrati n.ro 12; capretti n.ro 21; polli d'India n.ro 12; capponi n.ro 45; prosciutti n.ro 20, libbre 297; salsicciotti bolognesi n. 30, libbre 84; formaggio vecchio del Montefeltro n.ro 79, libbre 84”: URBANIA, Arch. Com., Arch. Segr., cassetta C, n. 4.