

Piante per le manifatture nella Marca camerte, secoli XVII-XIX

di Bice Bellomaria

Scotano: *Rhus cotinus* L. (= *Rhus coggygia* Scop.), chiamato volgarmente scotano, appartiene alla famiglia delle Anacardiaceae.

Il suo nome deriva dal latino *cotinus* che a sua volta viene dal greco *KOTINON* (Boccanera, 1985). Secondo lo Strampelli (1896) deriva dalla parola celtica *rhud*, rosso, perché tutte le specie del genere presentano in autunno le foglie e i frutti colorati in rosso.

È un frutice di 3-4 m di altezza, indigeno degli Appennini, conosciuto fin dai tempi più antichi; Plinio ne parla nella *Historia Naturalis*: «Est in Appennino frutex qui vocatur *Cotinus*» (Reali, 1869).

Ha forma di cespuglio per i continui tagli ai quali è soggetto; i suoi rami sono tortuosi, le foglie semplici, picciolate, intere, ovali-arrotondate, glabre, dal profumo di cedro se stropicciate con le dita. Nei mesi di maggio e giugno ha fiori biancastri in pannocchia, composta di molti peduncoli filiformi, capillari, il cui insieme ha l'aspetto di una parrucca arruffata, con la quale le donne un tempo si ornavano il capo. Per questi pennacchi era chiamato anche «capecchio» e «albero nebbia».

La corteccia è liscia e invecchiando screpolata. Il frutto è una piccola drupa obovata, schiacciata, di color rosso scuro contenente un seme.

Lo scotano si ricopre del suo bello e ricco fogliame ai primi di aprile, se ne spoglia verso la metà di novembre, fiorisce in maggio-giugno e fruttifica in agosto.

La fascia altitudinale nella quale è presente si spinge fino a 900-950 m, appartiene cioè al piano submediterraneo, come indicato anche da Marchesoni (1959), il quale accenna alla vasta presenza di *Rhus cotinus* nelle «scotanare» e come risulta anche dalla carta della vegetazione potenziale delle Marche di Pedrotti (1981).

Il suolo su cui vive è il calcare rosso, alternato da strati silicei, che circonda le alture di tutto l'Appennino centrale. Questo calcare rosato o scaglia corrisponde alla parte superiore del sistema cretaceo, tuttavia lo scotano si trova pure spontaneo sul detrito che ricopre calcari bianchi, leggermente marnosi, a strati non molto spessi e che, geologicamente, sono più remoti della scaglia. Anche rocce più antiche formano il sottosuolo su cui vive lo scotano, in quanto spesso lo si incontra in terreni che vengono reputati come giurassici.

In generale si può dire che tutta la massa calcarea di cui sono costituiti gli Appennini, appartenente ai sistemi giurese e cretaceo, costituisce l'elemento necessario e sufficiente alla vita e sviluppo dello scotano. Infatti il disfacimento di queste rocce produce un terreno calcareo, un poco argilloso e ferruginoso, che rapidamente assorbe l'acqua, che poi si perde tra le fenditure.

Nell'antichità lo scotano ebbe molteplici applicazioni nella medicina e negli usi domestici (Plinio, libro XXIV della *Historia Naturalis*). Plinio infatti scrive che le drupe di questo arbusto hanno virtù astringenti e rinfrescanti ed aggiunge nel

libro XXIII che il decotto delle radici, bevuto a giorni alterni, giova nelle malattie dei calcoli renali e nell'ematuria.

Il legno dello scotano è duro e compatto; l'alburno è bianco o bianco-grigio; il duramen presenta strisce concentriche giallo-dorate con altre verde-bruno, che dividono i cerchi annuali e ciò forma un venato molto appariscente soprattutto quando il legno è pulito e lucido. Gli ebanisti lo usavano nei loro lavori in mosaico e i tornitori lo cercavano per farne vasi, colonne, bacchette e altri utensili; è pure molto adatto per costruire liuti, violini, ecc.

Questo legno, tagliuzzato, serviva ai montanari per tingere le stoffe, ottenendo varie gradazioni di colore. Tale proprietà colorante del legno è menzionata anche in antichi ricettari delle Marche del XVII e XVIII secolo (Bellomaria, 1987) ed era conosciuta da Plinio che ha scritto: «Ad linteamina modo conchylii colore insignis».

Anche le radici e la corteccia hanno proprietà coloranti come il legno; così pure il decotto dei grappoli si adopera in tintoria per preparare tessuti che, bolliti in esso, acquistano la proprietà di trattenere meglio alcune tinte.

Tutte le parti di questo arbusto sono ricche di acido tannico, ma la maggiore quantità di esso è contenuta nelle foglie e nella corteccia delle parti giovani, le quali, triturate, costituiscono la «fogliarola», utilizzata un tempo nella concia delle pelli. Oltre alle tanniche, *Rhus cotinus* contiene sostanze resinose; infatti se in primavera si praticano incisioni longitudinali sulla corteccia, ne essuda un lattice che si rapprende in una massa solida gialliccia, resinosa ed aromatica che ha i caratteri della gommoresina (Spadoni, 1828).

Un'altra specie, *Rhus coriaria* L., detta volgarmente sommaco o scotano romano, una specie più termofila, submediterranea, veniva utilizzata quale sostanza tannante, ma non dava buoni risultati nel territorio camerte, tuttavia veniva mescolata per frode alle foglie di scotano. Non è una specie spontanea, ma spontaneizzata in seguito a coltivazione e cresce lungo tutta la vallata del Chienti (Rinaldi, 1949).

Si ignora l'epoca esatta cui risale l'utilizzazione dello scotano come materia conciante nella Marca di Camerino; Strampelli (1896) ne assicura l'uso fin dai tempi più lontani. Dalle carte del monastero di San Vittore (Genga) si apprende che già intorno al 1300 alcune superfici di suolo agrario erano utilizzate per la coltivazione dello scotano, legata alla concia delle pelli (Biondi, 1982).

Lo storico Matteo Pascucci, vissuto a Camerino nella seconda metà del XVII secolo, attribuisce a Giulio Cesare Da Varano, signore di Camerino, il primo uso dello scotano per la concia delle pelli, dunque nel Quattrocento, e dopo il 1464, si deve collocare l'introduzione della concia nella città. Una conferma di queste

date proviene dagli Statuti di Camerino del 1424, pubblicati da Ciapparoni nel 1977, che però non fanno alcun riferimento allo scotano e alle conce, indicate nell'edizione successiva del 1563.

Uscendo nel territorio dello Stato di Camerino, la più antica memoria riguardante lo scotano compare in un inventario del beneficio plebale di Castel San Venanzio, diocesi di Camerino, redatto il 28 e 29 aprile 1428, nel quale è censita una concia o mulino (Boccanera, 1982) che alimentò le conce del cuoio di Serrapetrona e forse anche di Camerino e Sanseverino. Gli Statuti di Serrapetrona, redatti nel 1473 al tempo della Signoria di Giulio Cesare Da Varano, contenevano varie prescrizioni che proteggevano i produttori locali contro le importazioni di scotano provenienti da altre località (Cecchi, 1971).

La raccolta era eseguita da donne e fanciulli ed alimentava un'industria abbastanza remunerativa. Il materiale da concia veniva perfino esportato in Inghilterra.

Fino al secolo XVII veniva utilizzato lo scotano spontaneo; ma, quando ai primi del Seicento fu aperta la prima conceria a Caldarola e aumentò la richiesta di materia conciante, oltre a raccogliarlo nei boschi dove cresceva in gran quantità, si pensò di coltivarlo in terreni erpicati ed arati dove, in fossette distanti tra loro circa 40 cm, venivano messi a dimora in primavera o in autunno mazzi di 4-5 piantine raccolte nei luoghi montuosi (Spadoni, 1812); queste zone sono chiamate «scotanare».

Nel territorio camerinese il terreno più adatto alle «scotanare» era quello inadatto ad altre colture, cioè terreni aridi, brecciosi, calcari rossi, sterili, non argillosi né eccessivamente sabbiosi, preferibilmente sassosi, ricchi di calce e che si asciugano subito dopo le piogge. Questo arbusto predilige i terreni inclinati piuttosto che pianeggianti, poiché è nemico dell'umidità e per questo preferisce i terreni esposti a mezzogiorno.

Dopo 5-6 mesi dal trapianto, si zappava intorno alle piante, ripetendo l'operazione in autunno dopo la raccolta e in primavera prima dello sviluppo delle foglie.

Solo nell'Ottocento, ad opera di Geremia Piermattei di Borgiano, amante di studi naturali, fu introdotto il sistema di coltivazione per semina, con maggiore e più rapido profitto. I semi tratti dalle pannocchie venivano sparsi nel marzo successivo in terreno sciolto e calcareo già preparato, vangato a circa 30 cm di profondità, leggermente concimato con stallatico ben maturo e quindi convenientemente spianato. Il seme era poi ricoperto con uno strato di terra di 15-20 mm di spessore, secondo la natura del terreno. Un litro di drupe bastava per seminare 30 mq. di superficie dalla quale si ottenevano oltre 4000 piantine. Nell'autunno dello stesso anno le piantine, raggiunta l'altezza di 15 cm, erano pronte per essere trapiantate nelle «scotanare».

La «scotanara» non richiedeva cure particolari; nell'anno dell'impianto veniva eseguita la zappatura 3 o 4 mesi dopo la messa a dimora delle piantine, ossia in giugno o ai primi di luglio. La potatura o primo taglio veniva eseguita in agosto o meglio nel febbraio successivo. Nel secondo anno, fatta la potatura, si eseguiva una buona zappatura, ripetuta in agosto dopo il raccolto. In seguito si faceva una sola zappatura, a maggio o a giugno.

Questa coltura non richiedeva alcuna concimazione e la sua durata era di circa mezzo secolo, dopodiché le piante cominciavano ad invecchiare ed essa doveva essere completamente rinnovata.

L'epoca di raccolta era il mese di agosto, quando le foglie basali arrossivano, essendo quello il periodo nel quale si otteneva la maggior quantità di prodotto e di migliore qualità. La raccolta era affidata alle donne e consisteva nel tagliare con un falchetto i ramoscelli rasente alla ceppaia in modo da avere tagli abbastanza inclinati allo scopo di evitare il ristagno della pioggia e della rugiada. I ramoscelli più lunghi venivano riuniti e legati in fascetti; gli altri più piccoli venivano messi da parte. La sera tutto il raccolto era portato a casa e il giorno dopo messo a seccare sull'aia, rivoltandolo spesso e cercando di proteggerlo dal sole eccessivo o dalla pioggia. Dopo 4 o 5 giorni di disseccamento, lo scotano era così arido da potersi facilmente tritare. La trebbiatura consisteva nel disporre lo scotano sull'aia, a strato, per batterlo con il correggiato o frusto, strumento costituito da un'asta di 4 cm di diametro e lunga 2 m, all'estremità della quale, mediante una stringa di cuoio o una cordicella, era articolato un bastone nodoso lungo circa 80 cm. Con questa operazione le foglie con i loro piccioli venivano triturate e si staccavano dai rami più o meno rotti. Il tutto era poi riposto in un magazzino arioso e asciutto, dove lo si lasciava fino a novembre o a dicembre, quando si riportavano i rami, detti volgarmente frasche, sull'aia, si battevano di nuovo col correggiato, venivano uniti alle foglie e costituivano il prodotto commerciale da usarsi nelle concie.

Nel XIX secolo la superficie coltivata a scotano, nel territorio camerinese, era di circa 550 ha e produceva in media circa 6000 q di fogliarola. Questa coltura cessò definitivamente agli inizi del XX secolo, quando il sistema della concia minerale al cromo e al ferro, introdotta da Knapp nel 1855 (Pertusi, 1955), sostituì a poco a poco l'uso del tannino dallo scotano. Esistono ancora tracce evidenti di questa coltura (Venanzoni, 1983) e inoltre a testimonianza della fiorente industria della concia, nella Marca di Camerino, rimangono alcuni toponimi: *Borgo Conce* a Sanseverino e Camerino; *Via Conce* a Caldarola; *Fonte delle Conce* a Serrapetrona; *Fosso delle Conce* a Caldarola (Paciaroni, 1987). Ma il toponimico *concia* è diffuso in molte altre aree delle Marche.

Gelso: *Morus alba* L., detto volgarmente moro bianco, moro gelso o semplicemente gelso, è un albero di 15 m di altezza e 1 m di diametro, originario della Cina, introdotto in Italia fin dal XIV secolo per nutrire con le sue foglie i bachi da seta. Sembra fosse noto agli antichi; è citato, infatti, da Ovidio nelle *Metamorfosi*, ma è cosa certa che non fosse noto l'uso alimentare di esso per i bachi da seta (Spadoni, 1828).

I suoi rami sparsi portano foglie cuoriformi e dentellate al margine. All'ascella di esse si trovano i fiori maschili e femminili riuniti in amenti, che possono trovarsi sulla stessa pianta o su individui diversi. Il frutto composto, chiamato mora, è formato da piccole bacche mucillaginose, biancastre. La vita del gelso è normalmente breve e in media, anche nelle migliori condizioni, non supera i 60 anni: 20 anni di gioventù, 20 di virilità, 20 di vecchiezza (Reali, 1871). Fiorisce i primi di maggio e tra giugno e luglio matura i suoi frutti dolciastri.

La corteccia dei giovani rami, grazie alle sue fibre tenaci ritorte, serviva per fare corde e carta per usi diversi.

Il legno di colore giallo, esposto all'aria annerisce ed è ottimo: per le botti soprattutto di vino bianco, cui dà anche un piacevole gusto; per la costruzione delle navi, essendo atto a piegarsi e forte e stabile; per finestre e porte. Serve per opere tornite, d'intaglio e da falegname ed a conferire una tinta gialla che resiste e si conserva (Spadoni, 1827).

Fin dal secolo XIV il gelso veniva coltivato nel Camerte per l'allevamento del baco da seta; esso era tenuto in grande considerazione e protetto da leggi. Antichi provvedimenti nelle riformanze di Sanseverino risalgono al 1394. Il Consiglio generale imponeva a chiunque la massima diligenza nel distacco delle foglie dai rami, pena il pagamento di 6 denari. Anche lo Statuto di Serrapetrona del 1473 proibiva di danneggiare o abbattere gelsi, chiamati popolarmente «mori seu morici». Le città comunali vietavano l'esportazione delle foglie, avendo esse un elevato valore commerciale e senza le quali non potevano essere alimentati i bachi allevati in loco.

È soprattutto nel '600 che l'industria della seta primeggia in tutta la provincia, dando lavoro a molte persone; a tale proposito esiste, tra le carte Feliciangeli, un documento interessante che fornisce i costi della mano d'opera nel corso di quel secolo (Paciaroni, 1987).

Al principio del '700 i mercanti di seta a Camerino erano abbastanza numerosi; da una statistica del 1709, risulta che le case manifatturiere di seta a Camerino erano non meno di 32 e che in 4 mesi e dieci giorni ne avevano filato per un equivalente di 44.577m di lunghezza (Santoni, 1884).

Nel corso di quel secolo Camerino è stato uno dei centri più attivi di lavorazio-

ne della seta. La ricca produzione veniva poi smerciata nello Stato Pontificio, a Roma in particolare e fuori, attraverso la fiera di Senigallia, la più importante di tutta la costa adriatica, dove i Camerinesi erano presenti con i loro prodotti.

La crisi per l'industria camerinese si ebbe durante il periodo napoleonico, per le difficoltà di esportare seta verso il mercato di Roma a causa della nuova frontiera, che separava le Marche dall'Umbria e dal Lazio. Chi voleva portare la propria merce oltre confine, doveva richiedere l'autorizzazione al prefetto del dipartimento e pagare una forte gabella che solo pochi erano in grado di sopportare.

Con la restaurazione del governo pontificio si cercò di dare nuovo impulso all'attività, malgrado la forte concorrenza dei prodotti esteri. Papa Sisto V favorì con grande entusiasmo la sericoltura e la piantagione dei gelsi nello Stato ecclesiastico. Egli ordinava ai sudditi del suo Stato di piantare «unam arborem celsi vel mori» in ogni vigna, orto o canneto. Nei campi coltivati si dovevano mettere a dimora 5 gelsi per ogni rubbio di terra.

La gelsicoltura ebbe uno sviluppo notevole fino all'epoca in cui si diffuse la «pebrina», una malattia del baco da seta.

All'indomani dell'unità d'Italia esistevano a Camerino 4 stabilimenti che pian piano, non potendo vincere la concorrenza dei nuovi procedimenti industriali, dovettero chiudere.

Gli ultimi ricordi dell'arte della seta a Camerino si hanno con le filande Zampetti e Risi Marini, che cessarono l'attività dopo la prima guerra mondiale.

Con la fine della sericoltura cessò la bachicoltura e di conseguenza anche la coltura del gelso decadde lentamente.

Oggi poco resta del patrimonio gelsicolo di un tempo; abbattute le piante sparse nei campi aperti o nei filari, sempre più rari si vedono intorno alle case coloniche o lungo le vie di campagna e i confini dei pascoli. Tra pochi decenni questa pianta, una volta preziosa, rimarrà solo un ricordo.

Canapa, *Cannabis sativa* L. e lino, *Linum usitatissimum* L. Nella nostra zona fino a qualche decennio fa non c'era famiglia contadina che trascurasse di dedicare un angolo di terra anche di pochi mq. alla semina della canapa, pianta erbacea annua, originaria dell'Asia centrale e diffusa in Europa fin dal Medioevo.

Si seminava a maggio, perché il seme voleva aria calda e verso la fine di luglio o i primi di agosto giungeva il momento della raccolta. Se si voleva una canapa fine, adatta per biancheria e tovaglie, la si coglieva appena fiorita; se si volevano filamenti forti per tele da vela, si aspettava che la pianta si facesse più robusta; infine, se si voleva una canapa fortissima per spaghi e funi, si lasciava invecchiare, raccogliendola con alcuni giorni di ritardo (Remiddi, 1988).

La coltivazione del lino era meno diffusa di quella della canapa ed interessava solo i «signori». È una pianta erbacea con fusto molto esile e fiori azzurri che completa il suo ciclo vegetativo in 90-100 giorni dalla semina, da farsi a marzo o aprile, con raccolto a giugno-luglio. Quando la pianta muta il colore verde tenero in giallo chiaro, significa che essa è pronta per la raccolta.

Il procedimento per trarre dalle due piante il materiale tessile era lo stesso. I fusti venivano sradicati e poi con un'accettella venivano eliminate le radici e pareggiati i mazzi. Questi, legati in fascetti, erano posti a macerare in un pantano scavato nel campo, presso una vena d'acqua o un fossatello, chiamato *marcita*. Esso spandeva all'intorno un odore nauseante. Questo bagno prolungato per circa un paio di settimane serviva a staccare le fibre esterne del fusto dal midollo; quando si accertava che il midollo fosse ormai infradiciato, i fascetti di steli venivano estratti dalla *marcita* e posti ad asciugare appoggiati dritti contro il tronco di un albero o una scala a pioli. Seguiva la battitura. Gli steli erano distesi su un apposito arnese detto «ciàola», formato da un trespolo che portava, all'altezza del braccio di una persona in piedi, 3 assi a sezione quadrata: le due laterali erano fissate al trespolo, quella centrale si alzava e si abbassava manovrata mediante un pomo. Battendo gli steli fra le assi fisse e quella mobile si completava il distacco del midollo e di altre impurità; restavano le fibre. Dopo la battitura c'era l'opera del cardatore il quale possedeva 3 grossi pettini o cardì, consistenti in tavolette regolari (20x20 cm), munite di lunghi chiodi di differente spessore e posti a diversa distanza l'uno dall'altro. I pettini liberavano definitivamente le fibre e le riducevano a filamenti sottilissimi che, avvoltolati su se stessi, formavano il «nogghio» o «noggio».

Dalla cardatura si ottenevano anche materiali più rustici, come la stoppa o «li stoppoli», che si filavano ugualmente e servivano per tessere canovacci da cucina o asciugamani (da usarsi solo per le mani e non per il viso) e il «piccio», un prodotto ancora più rozzo filato per tessere balle (sacchi) e per confezionare corde e filacci (Remiddi, 1988). L'esistenza della coltivazione della canapa nei secoli passati nella Marca di Camerino, risulta anche da alcuni toponimi che stanno ad indicare che esisteva un terreno coltivato a canapa oppure una fossa per il macero della canapa: *Canepina*, *Monte Canepino*, *Strada delle Canepine*, *Via Canepine*, *Fonte Canepina* (Paciaroni, 1987).

Che la coltura e il raccolto della canapa e del lino fossero molto intensi si può rilevare dagli Statuti comunali che spesso menzionano le due piante tessili, soprattutto in relazione alla macerazione e alla gramolatura (o cardatura), per i gravi inconvenienti che queste due fasi della lavorazione comportavano dal punto di vista igienico.

La macerazione si faceva sia nell'acqua stagnante dei pantani, come nelle correnti dei fiumi e dei ruscelli. Nell'acqua stagnante la macerazione avveniva più rapidamente soprattutto se la stagione era calda, ma provocava l'inquinamento sia dell'acqua, per cui era pericolosa per gli animali che si abbeveravano in essa, sia dell'aria. A tale riguardo, per salvaguardare dall'inquinamento le acque correnti, gli Statuti vietavano la macerazione in determinati tratti.

Anche la gramolatura era un'operazione molto molesta, perché oltre a sollevare la polvere, lasciava residui della lavorazione come semi, paglia, pula, ecc. Così in molti Statuti, specialmente delle località dove la coltivazione delle piante tessili era più intensa, si stabiliva che non si dovevano introdurre nella città né lino, né canapa che non fossero stati liberati dalle parti legnose ed era vietata la gramolatura entro le mura urbane.

Anche la filatura era un'operazione poco igienica in quanto richiedeva la saliva per torcere il filo, perciò gli statuti municipali prevedevano norme assai severe che vietavano alle donne di filare nei luoghi pubblici come le piazze dove erano in vendita i prodotti commestibili. Lo Statuto di Camerino del 1563 vietava ai venditori di frutta e verdura che stavano sulla piazza di Santa Maria Maggiore di tenere insieme ai loro bambini, di età inferiore ai 3 anni, i maiali e «la rocham ad filandum». Inoltre si aveva cura di preservare la pulizia e l'igiene delle fontane dove l'acqua per bere veniva attinta con le brocche direttamente dalle vasche scoperte. Lo Statuto di Caldarola del 1586 proibiva infatti alle donne, quando andavano a prendere acqua, di portare con sé «conocchiam et fusum et ire filando», affinché con le mani sudicie non sporcassero le acque.

La filatura e la tessitura del lino e della canapa erano attività prettamente domestiche che però, a mano a mano che la produzione industriale conquistava le popolazioni rurali facendo preferire le stoffe del commercio, meno pittoresche ma più rifinite e alla moda, diminuirono sempre più d'importanza tanto che non sopravvissero alla fine della seconda guerra mondiale. Di conseguenza cessò anche la coltivazione di queste due piante. Nel «Museo della Nostra Terra», a Pietvetorina, sono conservati gli strumenti delle varie fasi di questa preziosa attività e i costumi dell'epoca, come il «guazzarone», che nel Camerinese era chiamato «vesgappio» o «sgappio». Era una specie di camiciotto di tela di canapa grezza e resistente che veniva usato sopra i pantaloni e la camicia per lavorare nei campi e per governare il bestiame.

Nota bibliografica

B. Bellomaria, *Sapienza, magia e tradizione delle erbe in antichi ricettari delle Marche (XVII e XVIII secolo)*, in «L'uomo e l'ambiente», 9, 1987, p. 66.

- E. Biondi, *Analisi e storia dell'ambiente*, in *La Città della Carta. Ambiente società cultura nella storia di Fabriano*, Jesi 1982, p. 79.
- G. Boccanera, *Serrapetrona*, Macerata 1982.
- G. Boccanera, *La coltivazione dello scotano e l'industria del cuoio nell'alto maceratese*, in «Studi Maceratesi», 1985, pp. 141-149.
- D. Cecchi, *Statuti di Sefro (1423), Fiastra (1436), Serrapetrona (1473), Camporotondo (1475)*, «Deputazione di Storia patria per le Marche. Studi e testi», 1971, 7, pp. 1-612.
- V. Marchesoni, *Importanza del fattore storico-climatico e dell'azione antropica nell'evoluzione della vegetazione forestale dell'Appennino Umbro-Marchigiano*, in «Ann. Accad. It. Sc. Forest.», 1959, 8, pp. 327-343.
- R. Paciaroni, *Macerata e il suo territorio, l'economia*, Macerata 1987, pp. 61-114.
- F. Pedrotti, *Carte de la végétation de la région des Marches (Italie centrale) à l'échelle du 1/300.000*, in «Doc. de Cartographie écologique», 1981, 24, pp. 15-16.
- C. Pertusi, *Grande Dizionario Enciclopedico Utet*, Torino 1955, III, p. 930.
- A. Reali, *Memoria sullo scotano*, Camerino 1869, pp. 1-8.
- A. Reali, *Gli Alberi e gli arbusti del circondario e dell'Appennino camerte*, Camerino 1871, pp. 432-440; pp. 475-485.
- M. Remiddi, *Sapienza del telaio*, Camerino 1988, pp. 1-111.
- A. Rinaldi, *Rhus cotinus e Rhus coriara*, «Nuovo Giorn. Bot.», n.s., 56 (4), 1949, pp. 733-734.
- M. Santoni, *L'arte della seta a Camerino*, in «Archivio storico per le Marche e l'Umbria», 1, 1884, pp. 64-81.
- P. Spadoni, *Xilologia picena applicata alle arti*, Macerata 1826-1828, pp. 38-41; 44-47.
- P. Spadoni, *Metodo pratico in alcune parti del distretto di Camerino, spettante al Dipartimento del Musone, per coltivare la scotano, e per prepararlo ad uso dei conciatori*, in «Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia», XV, 1812, pp. 133-145.
- N. Strampelli, *Il Rhus cotinus e sua coltura nel Camerinese*, in «Atti della Soc. Tosc. Nat.», XV, 1896, pp. 1-33.
- R. Venanzoni, *La végétation des «Scotanare» dans les environs de Camerino*, in «Colloques phytosociologiques», 12, 1983, pp. 391-398.