

Il buon vino sanseverinate dei tempi passati

di Raoul Paciaroni

Il territorio collinare del comune di Sanseverino, posto geograficamente al centro delle Marche, è stato sempre tra le zone più felici per il prosperare rigoglioso della vite e per la produzione di uva delle migliori qualità.

Il vino di Sanseverino aveva nei secoli trascorsi una notevole rinomanza¹ che è andata man mano scemando ed oggi, nonostante i suoi meriti, è pochissimo conosciuto essendo mancata per esso quella propaganda di cui altri invece si

43 ASF, *Not.* 893, P. Cornacchia, c. 149.

¹ Non va confuso con quello di Sanseverino nelle Marche il celebre vino omonimo campano che veniva prodotto nel territorio dell'attuale Mercato San Severino, in provincia di Salerno. Per questo vino si vedano A. Bacci, *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae et de conviviis antiquorum*, Roma 1596, libro II, p. 62; C. Di Messisbugo, *Libro nuovo nel quale s'insegna il modo d'ordinar banchetti, apparecchiar tavole, fornir palazzi et ornar camere per ogni gran Principe*, Venezia 1600, p. 4; P. Rendella, *Tractatus de vinea, vindemia et vino*, Venezia 1629, p. 47.

sono avvalsi per acquistare fama e successo. Gettiamo perciò uno sguardo su questo delizioso prodotto della nostra terra per vedere come era considerato nel passato. I documenti e le memorie storiche offrono interessanti e molteplici riferimenti in proposito.

Le carte più antiche dei nostri archivi ricordano solo due qualità di vini che venivano qui prodotti: il trebbiano e il vizzago. Il 19 aprile 1349 il Consiglio Generale e di Credenza, affinché il vino potesse trovarsi sempre disponibile e in abbondanza nella città, stabilì che per il futuro ogni sanseverinate potesse liberamente vendere vino trebbiano, purché il prezzo di un «peticus» (boccale) non avesse superato i diciotto denari. Il 3 maggio l'ordinanza fu estesa anche al vino vizzago, mentre da essa venne escluso il vino nuovo per il quale il prezzo sarebbe stato stabilito dallo stesso Consiglio; ma poi l'11 ottobre fu deliberata la libera vendita di ogni tipo di vino².

Papa Urbano V (il francese Guillaume de Grimoard) con bolla del 13 marzo 1370 aveva investito Smeduccio di Nuzio della Scala del Vicariato di Sanseverino per dieci anni, insieme ai figli Cola e Bartolomeo e al nipote Piero. Il console, i priori e i consiglieri del Comune, felici per questa conferma di Smeduccio nella signoria della città, non trovarono miglior modo per ringraziare il pontefice che quello di inviargli in regalo, il 6 aprile seguente, ben dodici salme di vino locale (litri 878,86) spendendo la considerevole somma di settantadue fiorini, comprensiva anche dei 24 barili in cui fu collocato il vino, del trasporto fino a Roma e del pedaggio³.

Questo papa aveva avuto il grande merito di riportare nel 1367 la sede pontificia da Avignone a Roma. Ma, a causa delle pressioni politiche cui era soggetto, il 17 aprile 1370 ritornò ad Avignone. Chissà se portò con sé in Francia qualche bottiglia di quell'ottimo vino che pochi giorni prima i sanseverinati gli avevano inviato per gratitudine?

Facciamo ora un salto di sessant'anni. Il 13 dicembre 1430 i consoli del

² Archivio Storico Comunale di Sanseverino (in seguito con la sigla A.S.C.S.), *Riformanze Consiliari dal 1349 al 1350*, vol. 4, c. 4, cc. 9v-10, c. 12, cc. 42-42v. Anche nel libro dei conti del magnifico Onofrio Smeducci, signore di Sanseverino, sono registrate diverse bollette di pagamento per acquisti di vino «tribiano» e «guicçago». *Ibid.*, *Introitus et exitus 1398 tempore magnifici Nofrii de Sancto Severino*, c. 77v.

³ A.S.C.S., *Riformanze Consiliari dal 1367 al 1370*, vol. 7, c. 5 (num. ad ann.).

Comune di Norcia avevano scritto al nostro Magistrato per comunicare che quella città aveva sospeso per tre anni le rappresaglie in vigore contro i sanseverinati, risalenti forse al tempo di Antonio Smeducci quando la città si era ribellata alla Chiesa. Il 26 dicembre il console e i priori di Sanseverino, oltre a ringraziare i reggenti della città umbra per la importante decisione presa, pensarono anche di inviare un dono (*ensenio*) di due salme di buon vino invecchiato (litri 146,47) insieme ad alcuni dolci⁴.

I consoli norcini rimasero colpiti dalla gentilezza dei sanseverinati e gradirono oltremodo il regalo, tanto che tre giorni dopo, forse resi euforici proprio da questo vino, risposero con una singolare lettera che merita di essere trascritta integralmente:

Magnificis fratribus et amicis nostris strenuis dominis consuli artium et prioribus quarteriorum Comunis et populi terre Sanctiseverini. Vinum optimum dilectissimi fratres strenui et in etate pretiosum in multis vasculis lautissimis dispositum simul et panes spetibus et aliis fragrantibus odoribus quos nobis nuper gratum et grande munus fecistis gratanter accepimus, nam illius vini bonitas Bachum etiam suum pampineis decoratum pampitibus insignivit, de quo sicut in quantitate satis ampla nobis fecistis insenium ita et nos insurgimus vobis in reficienda gratiarum actione copiosa caritatem illam qua nichil melius vobiscum et cum veritatibus sepius communicare dispositi. Valere vos optantes ad vota. Consules populi terre Nursie, diè .XXVIII.^a decembris .M^oCCCCXXX.⁵

La missiva, tradotta, è del seguente tenore:

Ai magnifici fratelli e amici nostri, valorosi signori il console delle arti e i priori dei quartieri del Comune e del popolo di Sanseverino. Carissimi, valorosi fratelli, abbiamo ricevuto con piacere il vino ottimo e prezioso per l'invecchiamento, contenuto in molti splendidi vasetti, insieme ai pani aromatizzati con spezie ed altri odori, gradito e ricco dono che ci avete fatto ultimamente, e proprio la bontà del vino rese famoso Bacco ornato con tralci di pampini. E siccome voi ci avete donato una quantità assai grande di questo vino, noi ci leviamo in piedi per ricambiare con una grande quantità di ringraziamenti, disposti a farvi più spesso parte-

⁴ A.S.C.S., *Riformanze Consiliari dal 1428 al 1431*, vol. 11, c. 279.

⁵ A.S.C.S., *Riformanze Consiliari dal 1428 al 1431*, vol. 11, c. 287.

cipi, con sincerità, di quell'amore del quale non esiste cosa migliore. Con l'augurio che si realizzino i vostri desideri. I consoli del popolo della terra di Norcia, addì 29 dicembre 1430.

L'opportunità di offrire il buon vino sanseverinate come dono di ringraziamento si presentò nuovamente nel 1445. Da poco era cessata nella città la dominazione sforzesca e per i dintorni facevano scorrerie le soldatesche pontificie non meno violente e predatrici di quelle dello Sforza. Avuta notizia che gli armati del capitano perugino Braccio Baglioni si stavano dirigendo su Sanseverino, il 10 dicembre 1445 il Comune mandò un ambasciatore al Cardinale Camerlengo e Legato della Marca, comandante dell'esercito della Chiesa, perché allontanasse quelle truppe dalla nostra terra. La richiesta venne sicuramente accolta perché poco dopo furono acquistate dall'abate di San Lorenzo quattro salme di vino (litri 292,95) e offerte «pro ensenio» al Cardinal Camerlengo e ai suoi curiali⁶.

Il 12 luglio 1464 Sanseverino fu onorata di accogliere fra le sue mura il pontefice Pio II (al secolo Enea Silvio Piccolomini) il quale si recava con un numeroso seguito in Ancona ad allestire una flotta contro i Turchi per liberare i luoghi santi. In un volume di Camerlengo di quel tempo una decina di pagine contengono tutte le annotazioni relative alle molte uscite straordinarie che il Comune dovette sostenere per il passaggio del papa, della sorella e della nipote, e dei cardinali di Pavia e di Avignone che ugualmente furono ospitati in città, come abbiamo già ampiamente illustrato in altra pubblicazione⁷.

In totale furono spesi oltre centottanta fiorini d'oro e la voce di uscita più consistente fu senza dubbio quella per il vino. Nel nostro documento troviamo registrato che esso veniva comprato o in «salme» o in «petitti», due diverse misure di capacità di uso locale. La «salma» o «soma» (pari a litri 73,239) era composta da 36 boccali o, come si diceva allora, «petitti», nome derivato dal francese *petit*, nel significato di piccolo recipiente. Dalle varie bollette di spesa risulta che furono complessivamente acquistate 25 salme e mezza e 133 petitti di vino di diverse qualità (equivalenti a litri 2138,11). Si trattava di vino comune (che costava

6 A.S.C.S., *Entrata ed Esito dal 1439 al 1450*, vol. 2, c. 55v.

7 A.S.C.S., *Entrata ed Esito dal 1462 al 1465*, vol. 4, cc. 499-541v. Si veda R. Paciaroni, *Mangiare da Papa a Sanseverino. Pio II e la sua corte ospiti della città nel 1464*, Sanseverino Marche 2001.

poco più di un bolognino al boccale), di vino vermiglio (che costava poco meno di due bolognini al boccale) e di vino invecchiato (che costava addirittura quattro bolognini al boccale) per una spesa totale di diciannove fiorini. Oltre venti ettolitri del dolce liquore finirono nelle gole riarse di cardinali, curiali, paggi e soldati del seguito, e ci piace immaginare che anche Pio II, benché stanco e malato, si fosse rinfrancato bevendo un buon bicchiere di sincero vino settempedano⁸.

Sembra che Enea Silvio Piccolomini avesse già conosciuto in precedenza la bontà del vino di Sanseverino. Quando nel 1458 venne eletto papa furono fatte splendide feste a Roma e in particolare nel palazzo apostolico. Per l'occasione furono acquistate grandi quantità di vino: si trattava di 97 barili e 30 damigiane di vino di Sanseverino e 253 barili e 60 damigiane di vino di Fiano. Il vino di Sanseverino costava 20 fiorini «pro quolibet vegete» (ossia per ogni botte) e quello di Fiano 28 fiorini. Altri vini acquistati furono il greco nuovo e vecchio e il vino corso, ma si può star certi che il vino sanseverinate non sfigurò alla corte pontificia e contribuì a rendere più gioiosa la festa per l'incoronazione del pontefice⁹.

Per rimanere nell'argomento dei papi vogliamo ricordare il mancato passaggio per Sanseverino di Giulio II della Rovere dopo la vittoriosa spedizione militare contro Mirandola. Nel giugno 1511 giunse la notizia che nel viaggio di ritorno a Roma il pontefice sarebbe potuto passare per Sanseverino, ma invece dal corteo papale fu poi scelto un diverso itinerario. Gli oratori del Comune si recarono allora a Recanati per riverire il papa e gli portarono un ricco dono costituito da vino, orzo, pane, prosciutti, uova, polli, cera e confetture. Erano tempi in cui anche questi semplici regali in natura erano ben accettati. Il dono costò complessivamente quarantanove fiorini, nove bolognini e dodici denari, ma altre somme furono sborsate per pagare i mulattieri che avevano effettuato il trasporto e per rimborsare i fornitori del vino locale della perdita di dieci barili che, ovviamente, non erano più tornati indietro¹⁰.

8 Luigi Firpo, in un interessante saggio su Pio II, riferisce (citando il Platina) che il pontefice nel corso della sua vita fu molto sobrio e non bevve vino se non annacquato. L. Firpo, *Enea Silvio, pontefice e «poeta»*, in E.S. Piccolomini, *Storia di due amanti e Rimedio d'amore*, Strenna UTET 1973, Torino 1972, p. XXXIII.

9 A.M. Corbo, *Pio II Piccolomini un papa umanista (1458-1464)*, Roma 2002, pp. 29-31.

10 A.S.C.S., *Entrata ed esito dal 1506 al 1511*, vol. 15, cc. 297v-301v. I donativi di commestibili erano allora ben graditi. Il Moroni riferisce che, durante un precedente viaggio di que-

Da ultimo vogliamo segnalare una supplica dei frati minori osservanti del Convento di Santa Maria delle Grazie (oggi San Pacifico) presentata al Consiglio di Credenza del 9 maggio 1490. I religiosi, dovendosi recare ad Urbino dove si teneva il Capitolo generale, domandarono per elemosina una salma di vino vecchio (litri 73,23) da utilizzare per le messe e per loro uso. La richiesta venne accolta ed il Consiglio deliberò a favore dei frati l'acquisto di una salma di vino vecchio con la specifica che doveva essere buono, anzi ottimo («quod ematur eis una salma vini veteris, boni et optimi»). Non si poteva certamente far brutta figura nella città feltresca con un vino scadente¹¹.

Nel Medioevo non vi erano ancora le bevande corroboranti o eccitanti o dissetanti come il cioccolato, il caffè, il the, non vi erano ancora tutte le bevande alcoliche nate dalla combinazione dello zucchero con l'alcool. Il vino era perciò la bevanda per eccellenza e il ricco come il povero lo godeva senza limitazioni di sorta. A titolo di curiosità vorremmo ricordare come esso figurava spesso anche nei legati dei testatori. L'Archivio notarile di Sanseverino offre alcuni esempi assai significativi.

Il 29 giugno 1455 Bartoluccio di Domenico Iacobucci da Castel San Pietro, uomo d'indole generosa e ridanciana, lasciava scritto nel suo testamento che il proprio erede doveva portare «unum barilem vini boni» nella chiesa di San Biagio, ogni anno nella festa del titolare, insieme ad un quarto di farina in pane e lì doveva distribuire il pane e il vino a tutti gli intervenuti perché avessero mangiato e bevuto alla sua memoria. Ciò che sarebbe avanzato andava distribuito ai poveri¹².

Il 12 agosto 1465 Cola Cagni, abitante nella villa di Gaglianvecchio, per remissione dei suoi peccati disponeva nelle sue ultime volontà un lascito di cinque salme di vino da distribuire gratuitamente ai pellegrini che si recavano a Loreto il giorno della festa. La mescita si sarebbe dovuta effettuare, per dieci anni consecutivi dopo la morte del testatore, davanti alla chiesa di Santa Maria

sto pontefice nel 1506, le comunità del Ducato di Urbino gli presentarono un regalo di 100 sacchi di farina, molti di orzo e di spelta e grande quantità di pollame. G. Moroni, *Dizionario di erudizione storico-ecclesiastica*, vol. LXXXVI, Venezia 1857, p. 314.

11 A.S.C.S., *Riformanze Consiliari dal 1488 al 1492*, vol. 37, cc. 108-109.

12 Archivio Notarile di Sanseverino (in seguito con la sigla A.N.S.), vol. 29, *Bastardelli di Venanzio di Andrea*, cc. 151-151v.

della Pieve, un antichissimo tempio a pochi passi dall'attuale strada statale settempedana che anche in quei tempi era sull'itinerario dei pellegrini diretti alla Santa Casa¹³.

Il 26 marzo 1502 Vito di Baldo, originario della Valle di Ussita ma abitante a Sanseverino, lasciava un legato testamentario di mezza salma di grano da confezionarci pane che sarebbe stato distribuito ai poveri sulla porta della chiesa di San Benedetto per due anni dalla data della sua morte, e altra mezza salma di grano come sopra alla porta della chiesa di Sant'Andrea, ma a questa chiesa lasciava anche un barile di vino per ciascun anno, che sarebbe stato distribuito insieme al pane¹⁴.

Infine il 18 novembre 1516 (ma gli esempi potrebbero continuare ancora) un certo Papa, cuoco del console e dei priori di Sanseverino, non avendo denaro destinava ai frati francescani di Santa Maria delle Grazie un lascito di «duas vegetes vini» a condizione però che i frati celebrassero due volte l'anno le cosiddette messe di San Gregorio (che si dicevano per 30 giorni di seguito) e una volta l'anno celebrassero un ufficio di messe in quella stessa chiesa dove aveva scelto di essere seppellito¹⁵.

La notorietà del vino sanseverinate è attestata poi dagli scrittori fin dal XV secolo. Il famoso umanista Ludovico Lazzarelli (1447-1500) ne parla nel *Bombyx*, un poemetto didascalico sull'allevamento del baco da seta edito per la prima volta nel 1478 e quindi ristampato più volte. Il poeta lo preferiva ai vini più famosi, ma per un uso poco ortodosso, per spruzzarne cioè le foglie di gelso che venivano date in pasto ai bachi:

Proderit antiquo et fragranti fundere vino.
Non tibi det Chios hoc, non Creta, non tibi Lesbos,
Nec fundenda super poscas tibi vina Phalerna:
Dat Patria antiquum et suavem Septempeda Bacchum.
Quae centum autumnis servant dolia humida cellis.

13 A.N.S., vol. 35, *Atti di Raffaele di Benedetto*, c. 36v. Si veda anche R. Paciaroni, *La società sanseverinate del Quattrocento: i pellegrinaggi*, in «Atti e memorie della Deputazione di storia patria per le Marche», LXXXIII (1978), p. 125.

14 A.N.S., vol. 73, *Atti di Eliseo Piani*, c. 127.

15 A.N.S., vol. 118, *Atti di Tommaso Talpa*, c. 248.

I versi, secondo una traduzione ottocentesca, suonano così: «Di buon vin gioverà spruzzar que' pasti. Ma non creder che occorra o vin di Chio, o di Creta o di Lesbo, o di Falerno; ché basta quello sol vecchio e soave colto in Sanseverin, tua patria, dove se ne serbano botti a cento autunni»¹⁶.

Anche Francesco Panfilo, altro celebre umanista sanseverinate che scriveva nei primi anni del Cinquecento, loda nel suo poema *Picenum* la fertilità del territorio sanseverinate dove nascono alberi fruttiferi d'ogni sorta e dove si produce un vino schietto che paragona al vino Massico, assai apprezzato dagli antichi romani:

Hic, cerasus, coryli, ficus, pyra, mala, nucesque,
Frugis et hic passim nascitur omne genus.
Esse merum dices, quod Massica terra creavit;
Si quando pure vina severa bibas.

Tradotti liberamente gli eleganti versi latini dicono: «Qui [a Sanseverino] crescono il ciliegio, il nocciuolo, il fico, il pero, il melo e i noci; ovunque qui nasce ogni genere di frutti. Se talvolta bevi semplicemente vino gagliardo, diresti che è vino puro che produsse la terra di Massico»¹⁷.

Il Lazzarelli e il Panfilo, essendo scrittori del luogo, potrebbero essere tacciati di eccessivo amor patrio nel decantare le qualità del vino sanseverinate. Le loro lodi erano però sincere, come emerge dai giudizi di autori forestieri che parlarono di quel vino.

Il poeta Filippo Bellucci da San Marino è noto soprattutto per aver descritto in versi esametri il viaggio (*Itinerarium*) effettuato dal cardinal Antonio Del Monte alla Santa Casa di Loreto. Egli dedicò un sonetto anche a Sanseverino nell'occasione che vi accompagnò il cardinale Ascanio Parisani, che fu abate commendatario del monastero di San Lorenzo in Doliolo (dal 1531 al 1545). Nei suoi

¹⁶ Bombyx. *Vecchio poemetto latino di Ludovico Lazzarelli colla recentissima traduzione italiana*, Padova 1837 (per nozze Zani-Piccoli), pp. 20-21. Si veda anche R. Paciaroni, *Macerata e il suo territorio. L'economia*, Milano 1987, p. 61.

¹⁷ F. Panfilo, *Picenum, hoc est de Piceni, quae Anconitana vulgo Marchia nominatur, et nobilitate et laudibus opus*, Macerata 1575, libro II, p. 64. Si veda anche R. Paciaroni, *Sanseverino nelle pagine dei suoi scrittori*, Pollenza 1995, pp. 14-16.

versi si ricordano gli spettacoli allestiti per la visita dell'illustre prelado e si magnificano la bellezza e la fecondità di questa città, abbondante di frumento, di vino e di olio:

Proxima Septimpedae magnis extracta ruinis,
Sacra Severino tellus, foecundaque gleba
Ubere, Picenis colitur ditissima campis.
Alma Ceres, Bacchus Pater, pinguisque Minerva
Et Cytherea Parens sedem hic posuere benignam,
Perpetuamque domum.

Per comodità di chi legge diamo qui di seguito la traduzione quasi letterale dei versi: «La terra sacra a Severino è edificata vicino alle grandi rovine di Settempeda e il fertile suolo si coltiva con ricchissimi frutti nei campi piceni. La benefica Cerere, il padre Bacco, la pingue Minerva e Venere genitrice qui posero la loro sede feconda e una dimora perpetua»¹⁸.

Il 26 luglio 1543 il pontefice Paolo III, tornando da Busseto ove si era incontrato con l'imperatore Carlo V, passò per Sanseverino coll'accompagnamento sfarzoso di una gran corte. Al seguito del papa vi era anche il cantiniere pontificio Sante Lancerio, che ebbe cura di annotare le sue considerazioni sui vini degustati lungo il viaggio. A proposito della città e del suo vino scrisse: «Et dirò di San Severino, che ha un vino cotto et grande»¹⁹.

Alla fine dello stesso secolo una più dettagliata descrizione dei vini sanseverinati si legge nella *Storia naturale dei vini e dei vini d'Italia* uscita in prima edizione a Roma nel 1596, della quale è autore il celebre medico e scienziato marchigiano Andrea Bacci, archiatra di papa Sisto V. A proposito dei vini di Sanseverino così si esprimeva:

Septempedae communia, et quae ut aprico magis in Piceni planiciem gaudent situ, collibus, ac Potentiae ripis frugiferis interseptam, uberiora habentur, ac varii

¹⁸ Il sonetto del Bellucci è riportato da O. Civalli, *Visita Triennale*, in G. Colucci, *Antichità Picene*, tomo XXV, Fermo 1795, p. 45.

¹⁹ G. Ferraro, *I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio*, in «La Rivista Europea», VII (1876), vol. II, p. 103. Anche R. Paciaroni, *I Papi a Sanseverino*, San Severino Marche 1991, p. 43.

generis. Dulcia suo tempore, et quae non invident Trebulanis, Rubra item suavia, ac grato gustu sorbigna, et cruda, et aquosa aliqua aegris idonea²⁰.

Il brano, tradotto nella nostra lingua, dice: «I vini comuni di Settempeda, specialmente quelli che più godono della posizione soleggiata verso la pianura del Piceno, tagliata dai colli e dalle fertili rive del Potenza, sono più abbondanti e di vario genere. I vini dolci, a suo tempo, non hanno nulla da invidiare al trebbiano; i rossi similmente sono soavi e di gradevole gusto al sorseggio, i crudi e alcuni acquati [*vinelli misti coll'acqua*] sono adatti per i malati».

Un'inedita relazione su Sanseverino del 1682, compilata da Giulio Scampoli (1616-1688), istoriografo e cosmografo del principe Giovanni d'Austria, contiene diverse ed importanti notizie anche sulla produzione agricola sanseverinate. Assai interessante è il passo che riguarda le uve ed i vini locali:

E si come il terreno di questa giurisdizione è universalmente ferace di formimento e d'ogni sorte di legumi, ad uso del vitto humano, così vi si producono uve non solo bellissime al vedersi, ma dolcissime e saporosissime al gustarsi, in maniera tale che molti passeggeri di buon gusto e pratici del mondo hanno asseverantemente affermato non haverne mai assaggiate migliori, né viste le più belle o di delicatezza eguali. Ben è vero che i vini non riescono a proportionione della bontà dell'uve, perché son per la maggior parte cotti, ma in suo genere ottimi, e a conservare i crudi si ricerca non ordinaria diligenza e, in riguardo di ciò, buona parte delle case della città ha hoggi fabricate le sue grotte sotterranee per più sicura conservatione di quelli, e di fatto se ne fanno hoggi e de bianchi e de rossi delicati e soavi, et inoltre si fanno certi mezi vini che chiamano aquato, di grato sapore e che non aggravano punto né lo stomaco né la testa.

Inoltre l'erudito scrittore ritenne indice di particolare prosperità per la città di Sanseverino la produzione vinicola della zona dell'Uvaiolo e quella granaria di Pitino, riportando un detto popolare che circolava ai suoi tempi: «Tra' paesani corre il proverbio, che allhora si vive abbondantemente quando il Vagliuolo fa

20 A. Bacci, *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae et de conviviis Antiquorum*, Roma 1596, libro V, pp. 266-267. Si veda anche R. Paciaroni, *Sanseverino nelle memorie di geografi e viaggiatori*, Sanseverino Marche 1997, pp. 35-36.

vino e Petino fa grano»²¹. Quella della vite era nel passato la principale coltura di questa contrada suburbana e ancora oggi molti ritengono che il toponimo *Uvagliolo* o *Vagliolo* abbia attinenza con l'uva, anche se a suo tempo si è dimostrata la falsità di tale etimologia dal punto di vista filologico e storico²².

Mezzo secolo dopo lo Scampoli, è un altro scrittore sanseverinate, Girolamo Talpa (1654-1739), a ricordare, se pur brevemente, che il territorio di Sanseverino «produce vini in grandissima quantità di perfettissimo sapore»²³.

Cesare Barbieri, medico comunale di Sanseverino, nel 1841 aveva dato alle stampe un interessante saggio sopra la topografia fisico-medica di Sanseverino dove non dimentica un cenno ai prodotti della terra, compresa l'uva:

La fertilità e l'ottima coltivazione dei campi rendono il territorio oltremodo ubertoso. Sopravvanzano per questo li cereali al bisogno della popolazione, l'olio è molto, il bestiame d'ogni sorta è copiosissimo: le uve anche esse sono abbondanti in guisa, che i diletanti di Bacco sentono spesso l'effetto del vino²⁴.

Il dottor Ferdinando Turchi, altro medico condotto a Sanseverino, pubblicò nel 1879 un accurato studio sul Comune, con particolare attenzione alla costituzione fisico-chimica del luogo, al carattere degli abitanti, alle peculiari condizioni familiari e sociali, alle malattie più frequenti, all'etnologia.

Un paragrafo dell'opera è dedicato anche alle bevande di cui faceva uso la popolazione a cominciare dal vino:

Il vino che nelle sue varietà locali e forestiere completa il desinare del ricco, ed allieta sempre la mensa del proprietario, solo rare volte comparisce sul desco del meno agiato, il quale allora facilmente ne abusa e più se egli è giornaliero. Il colono, sia proprietario, sia parziario od altro, fa sempre uso di vini cotti, arcicot-

21 G. Scampoli, *Breve relatione della città e diocesi di San Severino nella Marca*, ms. n. 23 della Biblioteca Comunale di Sanseverino, c. 9, c. 13. Si veda anche R. Paciaroni, *Sanseverino nelle pagine dei suoi scrittori*, cit., pp. 43-45.

22 Si veda in proposito R. Paciaroni, *S. Angelo del Vagliolo. Storia di una chiesa e di un toponimo*, San Severino Marche 1993, pp. 40-41.

23 G. Talpa, *Memorie della antica e nova città di Settempeda detta oggi S. Severino*, ms. n. 8 della Biblioteca Comunale di Sanseverino, vol. X, lib. VIII, p. 1398. Si veda anche R. Paciaroni, *Sanseverino nelle pagine dei suoi scrittori*, cit., p. 55.

24 C. Barbieri, *Sopra la topografia fisico-medica della Città di Sanseverino. Cenni*, Macerata 1841, p. 8.

ti, pesanti, alcoolici tanto, che lo stomaco ed il cervello non possono non risentirne i tristi effetti. L'agiato e più i ricchi, usano il vino crudo colorato. Il cittadino e l'operaio si danno a frequenti ed abbondanti libazioni; ed il contadino li imita senza riguardi nei giorni di mercato e di festa²⁵.

Chiaro, quindi, che Sanseverino, nel passato, oltre che per vari prodotti della terra (grano, olio e saporiti frutti) ed altre ben notabili cose, si distingueva per il suo vino. A distanza di secoli non è cambiata la qualità dei vini settempedani che rimangono fragranti e sinceri. Vini bianchi e rossi che non ostentano etichette reclamistiche: vini di ottime uve soltanto, da spillare dalle botti invecchiate di salnitro e di muffe nelle grotte fresche e profonde. Tuttavia nei dintorni non è difficile gustare del sapido Rosso Piceno e, verso la frazione Colleluce, dell'ottima Vernaccia.