



Uno squarcio di vita rurale nel territorio di Macerata, alla metà del 1200

di Michele Colabella

PREMESSA

"Rotti oramai gli argini", ecco che il nostro "fiume in piena" Michele Colabella ci ha subito fornito un secondo contributo, questa volta proprio attinente la vita contadina nel Maceratese durante il XIII secolo. Speriamo di far cosa gradita ai nostri più di mille lettori (così ci segnala il contatore del nostro sito a sei mesi dalla sua messa in Rete)!

Fabriano (AN), 11 Aprile 2001.

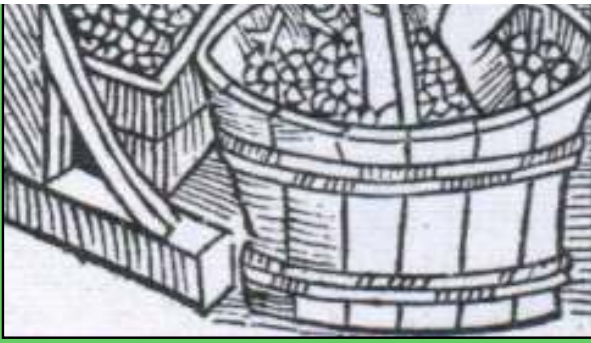
I Curatori

Alvise Manni e Francesco Sbaffi

Una fonte preziosa per la conoscenza delle tematiche attinenti alla vita quotidiana delle epoche passate è costituita dagli inventari delle raccolte archivistiche. Una riprova esemplificativa è data da un atto di subastazione dell'Archivio Priorale di Macerata, fondo Pergamenacei piccoli, pubblicato in un intervento della Professoressa della locale Università, Emilia Saracco Prevedi, nell'annata 83^a degli "Atti e memorie" della Deputazione di Storia Patria per le Marche, alle pp. 13 - 16. Attraverso i beni e gli oggetti ivi elencati, infatti, è possibile delineare nei punti essenziali il quadro dell'attività rurale di un'unità familiare nel territorio maceratese, nel 1246. Molti dei termini utilizzati sono propri del linguaggio del tempo, ma il loro significato è reso accessibile mediante la consultazione di un testo di Pietro Sella, Glossario latino italiano. Stato della Chiesa - Veneto - Abruzzi (Città del Vaticano, 1944), strumento utilizzato anche dall'autrice dell'articolo della rivista.

Nella Foto: La pigiatura dell'uva.





Nel documento, che ha come protagonista il delegato Iacobus Petri Guelci, viene descritta minuziosamente la proprietà che faceva capo alla casa di un certo Albertus, defunto, situata a Macerata nel quartiere di S. Giuliano. L'arredo domestico comprendeva tre soppediani (tres suppedianias), un'arca rotta (unam arcam fractam), due secchie (duas seclas), una catena di ferro (unam catenam ferri), tre canestri (tres canestras) e una non meglio identificata scenam vacuum. Per la preparazione della pasta del pane erano a disposizione una madia (unam matteram) e un contenitore di farina (unum boc farine); per le provviste alimentari erano pronti anche due brocche piene di olio (duas broccas plenas olei), un contenitore di cicerchie (unum broc cicerum) e una salma di derrate (unam salmam annone). La carne veniva procurata o con un attrezzo da caccia (unum scutum) o con l'allevamento di due scrofe (duas porcellas). Il mezzo di trasporto era costituito da un'asina che aveva partorito da poco una puledra (unam somariam cum una pulletra).

L'abitazione era il centro di un'azienda agricola di medie dimensioni, con più colture diversificate. Nel contado erano situate tre pezze di terra nei fondi Orti Copti (presso don Gentile de Petriolo, i figli di Grimaldi Attone e di Suppo e la via), Clentis (presso la strada e altri confini) e Casanove (presso Giovanni di Berta, donna Tudinella e altri confini): la prima misurava tre modioli (un modiolo di canne quadrate 100 corrispondeva a mq. 3119,83). Il prodotto principale era naturalmente fornito dalla coltivazione dei cereali, che, come si usava in quei tempi, venivano immagazzinati in due fosse scavate nel terreno: unam foveam cum annona, mancante di due piedi di prodotto (scema duos pedes), e unam foveam cum grano, mancante a sua volta di tre (scema tres).

Nella Foto: La vendemmia.





Molto importanti erano anche due colture altamente specializzate, con la lavorazione dei loro prodotti. La prima, ovvero: la coltivazione del lino, è attestata in ben quattro punti: duos troccos lini (due fasci di lino), duos rocclos lini (due rocche di lino), quattuor banceros lini (il significato non è comprensibile) e viginti assides lini (probabilmente, venti assi per il lino).

L'altra coltura, tipica dell'epoca medievale, era resa possibile dal possesso di tre pezze di vigna, nei fondi Silve Strade (presso la strada, Burardo e la selva di Bentivoglio Rainaldo), Fontis (presso Grifulino, la strada e Giovannuccio di Albrico Vivo) e Strade (presso la strada, Tomaso, Benebono e Gregorio Ugolino). Tra le viti probabilmente venivano seminate le cicerchie precedentemente citate. L'uva raccolta veniva pigiata in un paio di caratteristici attrezzi (unum par canalium), mentre il vino così ottenuto veniva conservato in quattro botti, delle quali una media (quattuor vegetes una quarum est media vini), e in due piccoli contenitori (duos bucinellos).