

HOME

LA VIGNA  
LETTERARIA

IL VINO

ITINERARI  
ENOGASTRONOMICI

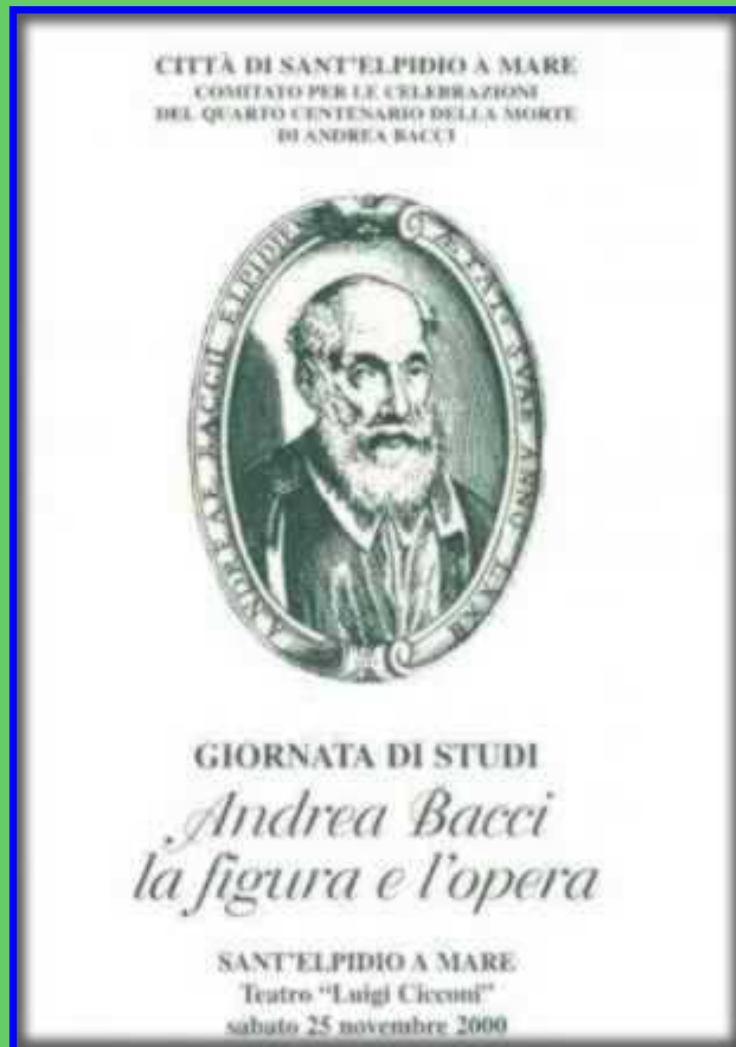
PRIMO  
PIANO

CHI SIAMO



*Dopo il prologo del 25 ottobre al Pio Sodalizio dei Piceni a Roma, ecco a Sant'Elpidio a Mare (AP) la Giornata di Studi che apre le Celebrazioni per i quattrocento anni dalla*

*morte dell'elpidiense Andrea Bacci (1524-1600).*



L'intervento enologico pomeridiano di Ettore Franca, dell'Università di Urbino (PS), ha messo in evidenza il fatto che dopo Plinio (*Naturalis historia*) il Vecchio e Columella (*De re rustica*), entrambi del I sec. d. C., il lavoro dell'archiatra pontificio Bacci rappresenti il primo esempio di rassegna sistematica scientifica dei vini e dei vitigni italiani ed esteri.

*Frontespizio della cartellina distribuita in occasione del Convegno*

Più conosciuto per i suoi studi di idroclimatologia, la sua cultura enciclopedica lo ha portato ad interessarsi dei più svariati argomenti (anche di archeologia con la questione sull'antica città di *Cluana*). Di grandissima rilevanza per il settore rivestono i suoi antesignani scritti di enologia.

Nei sette libri della sua *De naturali vinorum historia ...* del 1595 dimostra infatti tutta la sua assoluta padronanza delle fonti antiche unitamente ad una lucida mentalità scientifica intesa nel senso moderno del termine unita alla testimonianza diretta della enologia e viticoltura sua contemporanea.

*Sotto: il frontespizio dell'opera De naturali vinorum historia ...*



Divenuto un successo editoriale della fine del Cinquecento, venne riedito a Francoforte nel 1607 (vd. Giacomo Sormanni, *Catalogo ragionato delle opere di viticoltura ed enologia ...*, Milano 1883) ma divenne poi una rarità bibliografica quasi introvabile in originale (nel mercato antiquario raggiunge la quotazione di trenta milioni di lire). Nel 1985 si registra la lodevolissima iniziativa dell'Ordine dei Cavalieri del Tartufo di Alba (CN) che ha curato la riedizione anastatica dell'opera (anch'essa già esaurita da tempo!).

Nell'esordio della sua monumentale opera *De naturali vinorum historia ...* il Bacci passa in rassegna tutte le fonte antiche greco-romane; di seguito passa alla descrizione generale delle caratteristiche dei vini. Nel terzo libro tratta gli aspetti medici legati all'utilizzo del vino, nel quarto si esaminano le abitudini conviviali antiche comparandole a quelle del suo tempo. Il quinto libro è fondamentale per l'analisi dei vini della sua epoca in Italia, seguendo il criterio del luogo di origine: per oltre 150 vini si traccia anche una piccola storia del centro di produzione (dove questo è possibile naturalmente).

Per entrare nel dettaglio si ricorda che proprio nel Fermano si producevano almeno due vini "spumanti", che l'Autore raccomanda di bersi come aperitivi; il vino è considerato a ragione un alimento di cui occorre servirsi con criterio. Infine si spazia trattando i vini di tutta Europa, catalogando anche le altre bevande alcoliche quali il sidro, la birra, la cervogia e le bevande a base di latte.

Nell'intervento dello stesso Prof. Franca inoltre si è sottolineato il fatto che quasi tutti i documenti preliminari alle stesure dei disciplinari di produzioni per i vini D.O.C., ricordano gli scritti di Andrea Bacci che rimane un insostituibile riferimento bibliografico storico.

La manifestazione su *Andrea Bacci, la figura e le opere* di Sant'Elpidio a Mare ha avuto un attento pubblico di una sessantina di persone a sessione, anche se certamente l'estremo interesse degli argomenti trattati avrebbe meritato una platea più vasta, ma le iniziative sono solo all'inizio.

Nella foto: il tavolo dei relatori, da destra il Dott. G. Martinelli, il Prof. E. Franca, il Prof. G. Paci, l'Assessore al Turismo del Comune di Sant'Elpidio F. Alessandrini ed il Vicepresidente del Consiglio Regionale delle Marche P. Ricci (Foto A. Manni)



Infatti seguiranno nel prossimo anno la ristampa anastatica di due opere di Bacci e degli Atti della Giornata odierna. Inoltre a Fermo (AP) è prevista a breve una mostra sulle sue opere ed altro ancora fino al 2002.

Grandi assenti, a nostro avviso, le Aziende del settore vitivinicolo che possono essere le prime a beneficiare di uno sviluppo del turismo enogastronomico del nostro territorio, legato alla riscoperta delle nostre tradizioni storiche e culturali. Dal nostro punto di vista poi ci sembra opportuno che il Comitato delle Celebrazioni possa prendere in esame la nostra proposta (già suggerita al convegno e per la quale ci si rende disponibili per maggiori sviluppi), di aprire un sito Internet ([andreabacci.it](http://andreabacci.it)) per divulgare sempre di più le attualissime considerazioni scientifiche di Bacci.



Per finire ci sembra opportuno sottolineare il fatto che un altro medico marchigiano, Francesco Scacchi di Fabriano (AN) nella sua opera di poco posteriore *De salubri potu dissertatio* (1622), citasse pure lui i vini "frizzanti e spumanti" sempre per ragioni igieniche e salutari (e non prettamente enologiche nel senso odierno del termine)!

| Nella foto a fianco: Alvise Manni al Convegno. In

*occasione del dibattito finale ha proposto un  
intervento citando l'opera De salubri potu  
dissertatio quasi coeva del marchigiano Francesco  
Scacchi. (Foto F. Sbaffi)*

Civitanova Marche Alta (MC), Domenica 26 Novembre 2000

*Alvise Manni e Francesco Sbaffi*

[Ritorna alla rubrica](#)