

LE CONSUETUDINI ALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA  
POPOLAZIONE RURALE DEL TERRITORIO DI FANO  
(1939-52)

FRANCESCO BONASERA

Un recente studio di A. Riggio e M. Cupellaro sulle abitudini alimentari del Lazio, apparso a cura del Dipartimento di Pianificazione territoriale ed urbanistica de «La Sapienza» di Roma, ha richiamato sulla necessità di indagini sulle abitudini alimentari delle popolazioni rurali, tradizionali.

Gli alimenti della popolazione contadina anteriormente al 1950 (abolizione della Legge sull'urbanesimo e avvio delle catene di distribuzione alimentari) erano in gran parte tratti da prodotti locali (l'importazione era assai limitata), legati quindi alle condizioni geografiche che, in relazione ai caratteri edafici - pedologici e climatici, erano diverse nei vari territori.

Finora sulle Marche si sono avuti al riguardo dal 1939 (ad oggi), inizio delle indagini, cinque saggi, derivanti da ricerche condotte nell'ambito di iniziative promosse dall'Istituto Nazionale per l'Alimentazione (C.N.R.), dalla Sezione di Storia dell'Agricoltura e delle Società rurali del Centro Beni culturali marchigiani dell'Università degli Studi di Urbino, e dal Gruppo Ricerche geografiche sulla Regione marchigiana «Luigi Filippo De Magistris» (tramite la stazione di ricerca «G.M. Feltrini», sita nell'agro di Murello, territorio di Belvedere Ostrense, valle del Misa).

Tali ricerche riguardano l'intero territorio delle Marche (risul-

tati dell'Inchiesta Agaria Jacini - 1884); le Marche settentrionali (parte di valle del Foglia; territorio di Tavullia e Montefeltro marchigiano); le Marche meridionali.

In questa nota si prendono in esame le abitudini alimentari tradizionali del territorio di Fano (bassa valle del Metauro), derivando da inchieste e sopralluoghi dal 1939 al 1952 (rimasti interrotti per impegni e vicende belliche dal 1941 al 1945).

Il territorio di Fano (oggetto dell'indagine) coincide con l'area alluvionale di sbocco in mare del Metauro, uno dei più importanti corsi d'acqua marchigiani (l'area è ampia 121 Km<sup>2</sup>).

L'area presa in esame è sul retro della città di Fano dove era un consistente insediamento rurale in case unitarie di «tipo italico», con abitazione giustapposta o sovrapposta al rustico (nucleo economico), con evidenti tracce nella pianura di «centuriazione romana».

Questo territorio è ormai fortemente urbanizzato, in conseguenza del potenziamento e della creazione di infrastrutture varie (asse di scorrimento veloce verso l'interno), dell'incentivazione turistica, industriale, di attività commerciali e quaternarie e per una certa immigrazione dall'interno (conta 90.000 abitanti; densità 430 ab. per Km<sup>2</sup>).

In ogni podere, che come ampiezza si aggirava in prevalenza sui sette ettari, viveva una famiglia colonica, con una composizione media di 6 unità.

Ciò premesso si osserva che nell'alimentazione dei rurali di Fano (1939-52) le *sostanze azotate* erano rappresentate in prevalenza dalle uova, dal pesce e in minor misura dalle carni ovine (e anche bovine); le *sostanze a base di idrati di carbonio* erano date dal frumento, dal riso e dallo zucchero (queste due ultime acquistate), in limitatissima misura dal mais; i *grassi* adoperati in abbondanza e in prevalenza quelli animali (di suini) e anche quelli vegetali (olio d'oliva); *esclusiva bevanda alcolica il vino*.

Per quanto riguarda il *numero dei pasti consumati* nelle varie stagioni, si notava che nell'inverno era di due, con orario fisso (l'uno verso le dieci e l'altro verso il tramonto), mentre nella primavera e nell'estate era di tre (uno frugale al mattino; uno a mezzogiorno e uno alla sera, alla fine delle operazioni giornaliere). Per quanto riguarda la *composizione qualitativa dei pasti*, si notava una prevalenza di farinacei, tra cui la minestra, ammannita con poca acqua, cotta in un paiolo, a cui veniva aggiunto il condimento (a base di prezzemolo, lardo e cipolla) preparato a parte.

Altri alimenti erano, tra le carni, i salumi, che venivano consumati qualche volta nel pasto del mattino e della sera e per lo più nei periodi di lavoro; assai ricercato il pesce, acquistato da ambulanti con carrettino trainato da bicicletta. Per gli ortaggi, le patate erano ammannite in umido; erano anche consumati cavoli di vario genere, zucche, carciofi e verdure da cuocere (chiamata «erba di campo»), in larga misura, legumi preparati in minestra. Il latte (tolto all'allattamento del vitello) era adoperato per fabbricare la caciotta.

Per la *composizione qualitativa* dei singoli pasti si osservava che in esso prevalevano i farinacei (idrati di carbonio), tra grammi 200 e 250, variabili a secondo il lavoro, il sesso e le stagioni; si affiancavano le carni e le uova (sostanze proteiche) tra grammi 100 e 150 (anche essi variabili per le ragioni sopraccennate) e i grassi, tra i grammi 30 e 40.

Le variazioni tra i diversi sessi e l'età si poteva fissare in queste proporzioni: facendo uguale a uno la razione alimentare che spetta all'uomo adulto, ponendo ad esempio, una famiglia di sette componenti, con tre uomini adulti, due donne e due fanciulli:

Componenti	Età (anni compiuti)	Coeffic. d'importanza
Capo famiglia	52	1
Moglie	50	0.8
Figlio amm.	24	1
Nuora	20	1
Figlio	20	1
Figlia	13	0.8
Nipote	3	0.4
		6.00

Il fabbisogno alimentare di questa famiglia colonica era equivalente a 6 razioni normali di uomo adulto, con le relative variazioni relative all'età e al sesso, tenendo presente che la razione base variava a secondo delle stagioni e del genere di lavoro.

Ora esaminiamo le *consuetudini alimentari delle festività*.

La *domenica* venivano consumati generalmente: pastasciutta e un piatto di carne di pollo o di coniglio o bovina (questa acquistata); il *giorno dell'Epifania* veniva confezionata la «crescia» di pasta di pane; il *giorno di Pasqua* la «crescia pasquale» e «uova benedette» (uova sode); il *giorno dell'Ascensione* era consumato il latte rappreso; alla *Vigilia di Natale* ceci con l'olio; il *giorno di Natale* i «cappelletti» (sorta di pasta confezionata in casa, in piccole forme ad anello o romboidale, ciascuna ripiena di carne triturrata commista a formaggio, cotta ed ammannita in brodo di carne o di pollo).

Per quanto riguarda le *consuetudini alimentari in occasione di speciali lavori*, per la *trebbiatura* si usava il mattino un rinfresco con

vino e pezzi di limone, ciambellone e maritozzi (specie di pani dolci, di piccolo formato ben cotti nella cui pasta è stata posta dell'uva passa); per il pranzo (che veniva consumato alla fine del lavoro) minestra in brodo (fatta in casa) oppure pasta asciutta; due piatti di carne bovina in umido, brodo, arrosto, raramente coniglio, poiché era considerato troppo modesto per la circostanza. Ai padroni di casa si usava servire, a parte, pasta in brodo con passatelli (pasta confezionata con pane grattugiato, farina, uova, noce moscata o cannella).

Quanto ai *dolci*: caratteristico il «*ciambellone degli sposi*», le «*cre-sce pasquali*» (già sopra indicate) e il «*ciambellone*» con confettini seme santo.

Soffermiamoci infine sulla *confezione degli alimenti*: la carne di maiale veniva preparata in insaccato (prosciutto; salami; salsicce; mortadella; prosciutto) e il lardo sotto sale; quand'era fresca era preparata allo spiedo od arrosto.

Il *pane* di puro frumento veniva confezionato in casa o cotto nel forno adiacente all'abitazione colonica (dopo qualche ora di lievitazione; il lievito conservato da una volta all'altra) ogni sette-otto giorni, in forma di filoni, ciascuno del peso di poco superiore a un chilogrammo; in suo luogo veniva talora consumata la *crescia* di farina di mais o di frumento. Al posto del pane veniva talora consumata la *polenta*, di farina di mais (lenta), condita con fagioli, servita sul desco comune, da cui ognuno attingeva con il proprio cucchiaio.

Il *vino* veniva bevuto con una certa abbondanza, in generale meno di un litro al giorno a persona; la qualità era generalmente di color rosso e di una certa gradazione alcolica (10-11°).

Infine da notare che l'alimentazione dei contadini del territorio considerato non era del tutto autarchica, dato che veniva fornita da prodotti del podere in prevalenza, ma anche da alimenti acquistati dal commercio, come il sale, lo zucchero, il riso, la carne bovina e il pesce.

Composizione qualitativa dei singoli pasti nelle varie stagioni  
(1939/52) — territorio di Fano

gg. settimana	Inverno	Primavera	Estate	Autunno
<i>Lunedì</i>				
Mattino	Olive	Frutta	Pomodori ripieni	Uva
Mezzogiorno	—	Minestra di tagliolini	Minestra di quadrucci	Fagioli
Sera	Polenta e fagioli	Piselli	Pesce	Patate in umido
<i>Martedì</i>				
Mattino	Salsiccia	Uova	Salame	Uva
Mezzogiorno	—	Pesce	Gnocchi	Maccheroni
Sera	Cavoli con crescita	Fave cotte	Uva	Zucche
<i>Mercoledì</i>				
Mattino	Uova	Salsiccia	Uova	Peperoni arr.
Mezzogiorno	—	Crescia con erbe	Maccheroni	Fagioli
Sera	Minestra	Uova	Patate	Pesce
<i>Giovedì</i>				
Mattino	Salsiccia	Uova	Insalata	Olive
Mezzogiorno	—	Minestra	Minestra	Pesce
Sera	Maccheroni	Piselli in umido	Fagiolini	Patate
<i>Venerdì</i>				
Mattino	Olive	Finocchi	Zucche	Uva
Mezzogiorno	—	Maccheroni	Maccheroni	Minestra
Sera	Tagliolini con fagioli	Pesce	Uova	Melanzane ripiene
<i>Sabato</i>				
Mattino	Salsiccia	Uova	Pomodori	Insalata
Mezzogiorno	—	Minestra	Minestra	Ceci
Sera	Pesce	Carciofi	Uova	Patate in um.
<i>Domenica</i>				
Mattino	Salame	Uova	Peperoni	Uva
Mezzogiorno	Minestra in brodo	Maccheroni	Maccheroni	Maccheroni
Sera	Avanzi	Carciofi	Pesce	Prosciutto

Quando le giornate erano più lunghe e il lavoro più intenso richiedeva una prolungata permanenza sul campo, tra il pasto di mezzogiorno e quello della sera se ne intercalava un altro (*merenda*) costituito da salame e prosciutto o uova, talvolta insieme ad insalata, e sempre con vino; la composizione qualitativa dei pasti si faceva più ricca quando era necessario (per l'espletamento dei lavori) l'impiego di «opere» (in dialetto *l'opra*), cioè altre persone assunte a pagamento che prestano il loro lavoro in cambio di altro avuto in circostanze analoghe.

#### RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- G. Galeotti *Come mangia una famiglia marchigiana (Urbania)* - in «Vita». 1/1940.
- F. Bonasera *Le abitudini alimentari della Romagna sud orientale e delle Marche settentrionali* in «La Pié», vol. 26 (1953), pp. 74-76.
- S. Anselmi *L'alimentazione dei contadini marchigiani negli Atti dell'Inchiesta Jacini* (1884) in «Proposte e Ricerche» n. 11/12 (1983-84) Speciale della alimentazione marchigiana pp. 45-58 (32° Giornata di Storia della Agricoltura-Amandola).
- A. De Signoribus *Aspetti dell'alimentazione picena tra Ottocento e Novecento* ibidem. p. 57.
- F. Bonasera *Le abitudini alimentari dei contadini delle Marche occidentali* (1950) ibidem p. 76-81.