

Il Campanone

di MONTALTO DI CASTRO e PESCIA ROMANA



www.ilcampanone.com



FONDAZIONE
SOLIDARIETÀ & CULTURA
Onlus

ANNO VI - N. 1
Ottobre 2009

Anno Scolastico 1962-'63 - Classe 3^a maschile



Inviare alla Direzione della Rivista, il nome e il cognome della persona che avete riconosciuto specificandone la posizione nella foto. Le notizie pervenute saranno pubblicate nel prossimo numero.

Vi riconoscete?

Il Campanone
di Montalto di Castro e Piacia Romana

Autorizzazione Tribunale di Civitavecchia
N. 8/2005 del 18 Aprile 2005
Editore: Fondazione Solidarietà & Cultura Onlus
Sede legale: Piazza Giacomo Matteotti, 13
01014 Montalto di Castro (VT)

DISTRIBUZIONE GRATUITA

Direttore responsabile: Giancarlo Dotto

Caporedattore: Daniele Mattei

Redazione: Delfina Bellucci, Angelo Cinotti, Mario Migeco

Segreteria: Andrea Capezzali

Hanno collaborato a questo numero: Adelmo Biselli, Monica Moschini, Duilio Niccoli, Romolo Miralli, Simone e Beniamino Pagano, Giacinto Guglielmi, Alberto Alessi, Oliviera Lombardi, Antonio Muoio, Vittorio Gradoli, Romualdo Luzi.

Si ringraziano: Uffici Cultura e Anagrafe del Comune di Montalto di Castro - Biblioteca e Archivio Storico del Comune di Montalto di Castro - Archivio di Stato di Roma - Periodico "La Loggetta" di Piansano - Associazione Sportiva AssoPaguro - Mastarna S.r.l. - Giovanni e Luciano Funari - Pietro Mari - Alberto Giovagnoli - Francesco Galli.

Progetto Grafico e Stampa: Lamberti - Tarquinia

Zona Artigianale, Via delle Scienze - Tel. 0766 855463



con il contributo del
COMUNE DI
MONTALTO DI CASTRO
Assessorato alla Cultura



SI SONO RICONOSCIUTI
Montalto di Castro, anno scolastico
1949-'50

In alto da sinistra: Alberto Olimpieri, Fernando Levantesi, Romano Biselli, Mario Moschini.

Al centro da sinistra: Il maestro..., Renato Ricci, Arnaldo Giambi, Nicola Liberatori, Diodoro Soriano.

In basso da sinistra: Adelmo Biselli, Elena Moschini, Anna Aquila, Paola Olimpieri, Lea Martinuzzi, Enzo Martinuzzi.

In copertina: "Castello di Montalto,
dicembre 1922".
Album famiglia Guglielmi

SOMMARIO

2 storia d'autore

Banchetti e curiosità enogastronomiche del Ducato di Castro
R. LUZI

7 diamo spazio ai ricordi!

La presentazione
A. ALESSI

9 viaggio nel tempo

La prima metà del XIII secolo
D. MATTEI

12 inchiesta aperta

Maremma di ieri
D. NICCOLI

15 memorie paesane

Montaltesi a Pescia Romana
O. LOMBARDI

18 le rubriche del campanone

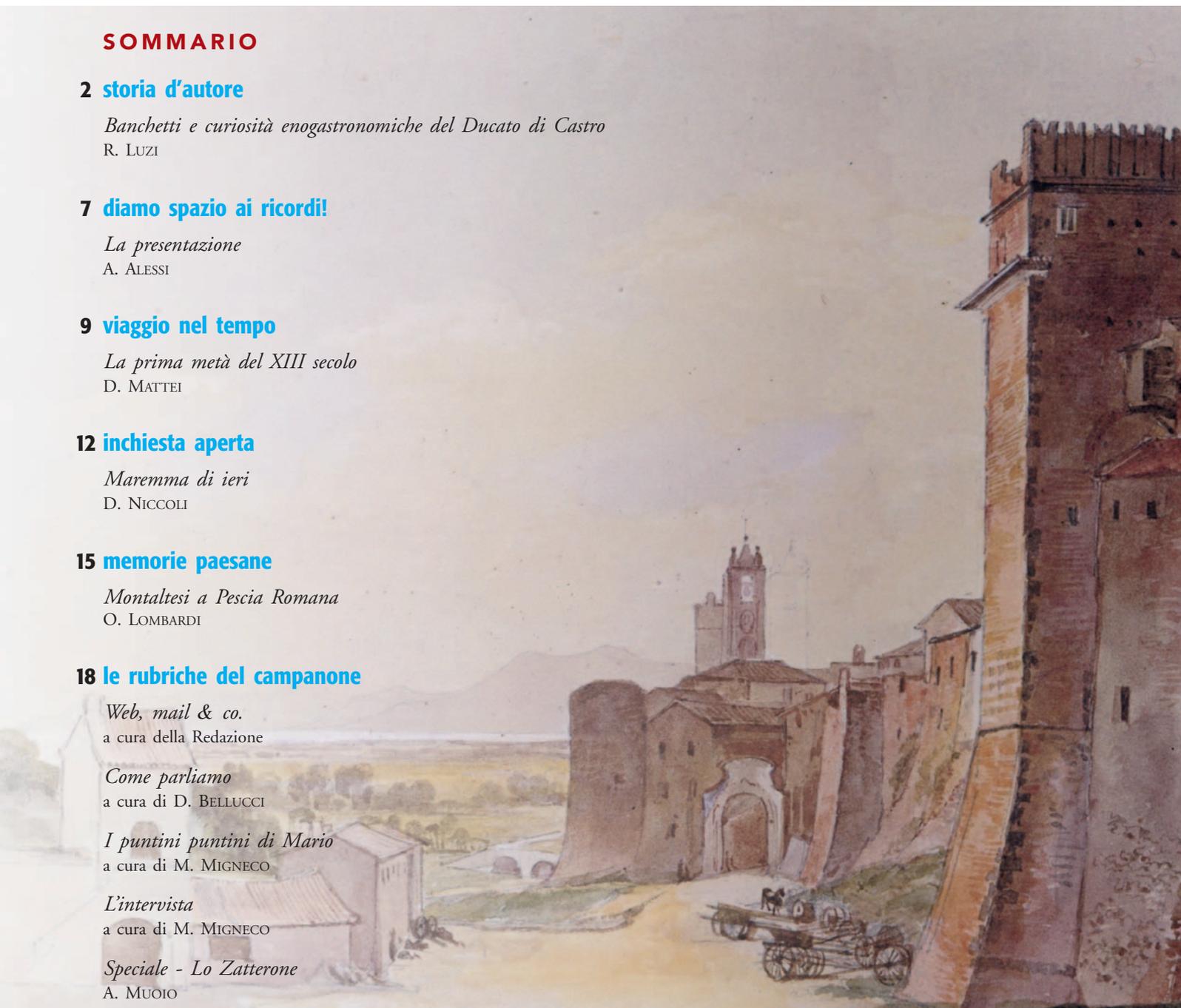
Web, mail & co.
a cura della Redazione

Come parliamo
a cura di D. BELLUCCI

I puntini puntini di Mario
a cura di M. MIGNECO

L'intervista
a cura di M. MIGNECO

Speciale - Lo Zatterone
A. MUOIO



Nel primo numero del 2009, al quale seguirà un secondo a Dicembre, con l'inserito redazionale del Calendario 2010, accogliamo finalmente un articolo di Romualdo Luzi che, dopo anni di attiva collaborazione e sostegno alle nostre iniziative, ci onora della sua firma con un breve ma sfizioso trattato sulle abitudini alimentari dei Farnese. Non è un caso che venga affrontato questo tema: dal dicembre 2007, infatti, stanno proseguendo le ricerche e gli studi che daranno seguito al primo volume dell'opera editoriale "Montalto di Castro. Storia di un Territorio". A occuparsi del secondo volume "L'Età Moderna" sarà una numerosa squadra di storici e ricercatori tra cui il già citato Romualdo Luzi e Giuseppe Giontella. Insieme stanno appunto affrontando questo affascinante e ancora misterioso periodo storico del nostro territorio, quello in cui nacque e terminò il ducato farnesiano. Emergono dalle carte d'archivio dati e notizie di notevole interesse che sembrano suggerire una Montalto

cinquecentesca ricca e vivace. Vi terremo informati sugli sviluppi della ricerca.

Abbiamo accolto, inoltre, brevi articoli, un'inchiesta e alcune memorie dei nostri lettori che, numero dopo numero, stanno diventando i veri redattori de "Il Campanone". Non desideravamo niente di meglio. A questo proposito vi invitiamo ad inviarci fotografie e storie di famiglia perché, come noterete, è il primo numero in cui manca la rubrica "La Cerqua".

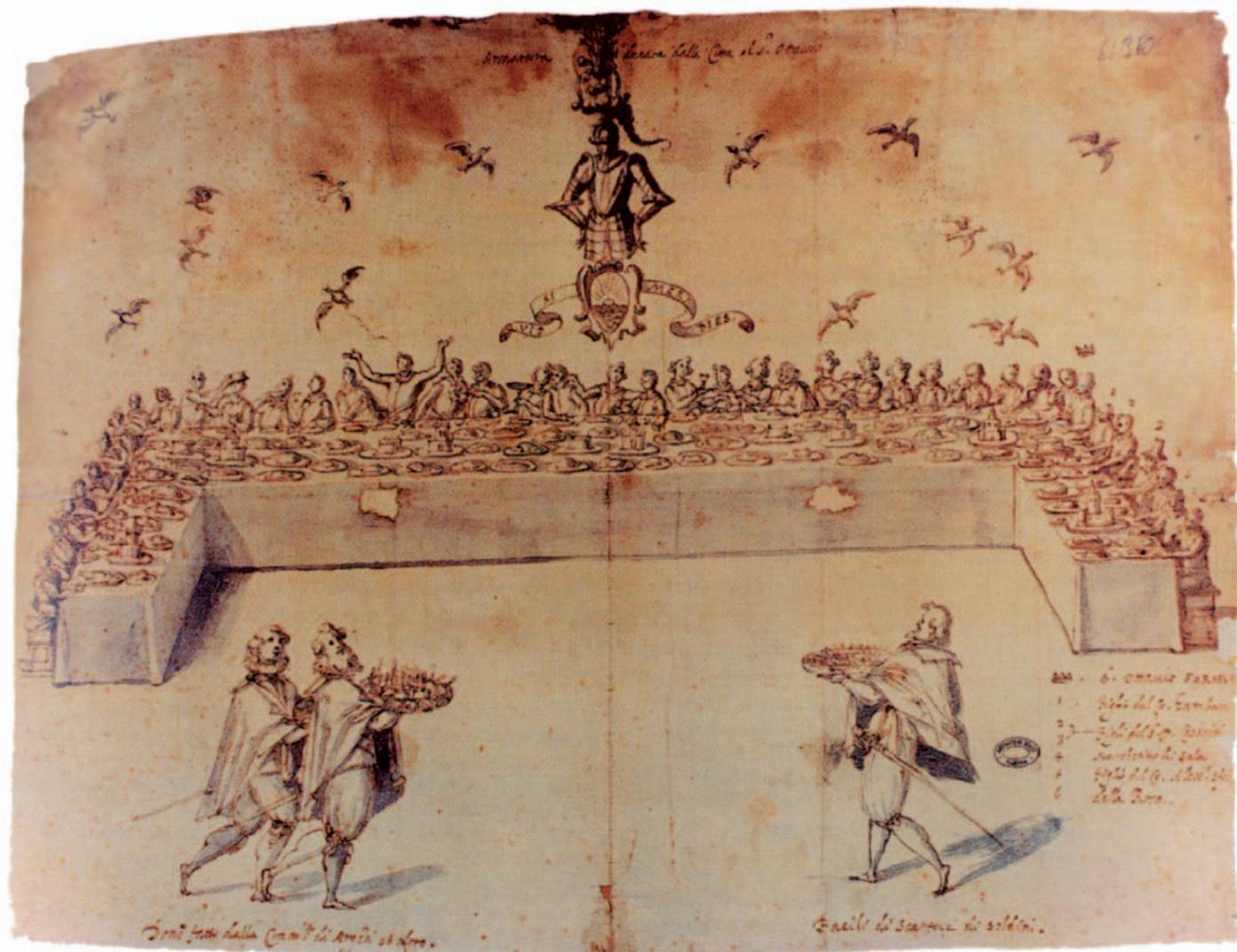
Ricordiamo, infine, che chiunque volesse dare un contributo per le attività culturali de "Il Campanone", può farlo con un versamento sul CIC della Fondazione Solidarietà e Cultura, Cod. IBAN:

IT 33 L 07067 73150 000000004146

Grazie!

BANCHETTI E CURIOSITÀ ENOGASTRONOMICHE DEL DUCATO DI CASTRO

Romualdo Luzi



Banchetto farnesiano, tratto da "Nel segno del Giglio. Viterbo, 1993"

Nei documenti d'archivio non è facile imbattersi in note di spese per organizzare conviti e banchetti tanto che alla nostra memoria si segnalano solo quei celebrati banchetti politici organizzati a Montefiascone nel Trecento e che vennero pubblicati dallo storico Mercurio Antonelli. Ovviamente impossibile parlare di ricette o "liste" (menù) che si possono soltanto tentare di ricostruire conoscendo quantità e qualità di vettovaglie utilizzate per l'organizzazione degli stessi banchetti, comprese le spese per scodelle, orci, carbone e così via.

Per i Farnese, e in questo ci riferiamo all'area castrense, non possiamo dire che i documenti siano molto più analitici in quanto la corte farnesiana vera e propria prenderà corpo e struttura soltanto dopo il 1537 con la costituzione del Ducato di Castro e il soggiorno romano dei Duchi e, soprattutto, con il 1545 a seguito della costituzione del Ducato di Parma e Piacenza. In quei lontani palazzi (ma anche in quello di Roma e di Caprarola) si organizzavano banchetti e solo da allora si può parlare di una vera e pro-

pria "cucina farnesiana" tanto che del periodo parmense ci restano soprattutto i ricettari di Carlo Nascia (1684) e di Antonio Maria Dalli (1701).

Allora cosa possiamo dire per i Farnese nel Ducato di Castro?

Le fonti documentarie romane, dopo la dispersione degli archivi farnesiani tra Parma e Napoli ma, soprattutto dopo la fine di Castro, non ci consentono di disporre di dati sufficienti a presentare un preciso quadro sull'organizzazione della corte farnesiana nell'area "castrense". Per questo il compito di presentare l'aspetto culinario della «storia» farnesiana di queste parti è difficile e va integralmente ricostruito anche perché, oltre le strette vicende storiche legate alla famiglia, la storiografia laziale poco o niente si è interessata di tutti gli aspetti che possiamo definire minori ma che, in realtà, sono quelli che consentono una più vasta e precisa conoscenza dello svolgersi dell'avventura farnesiana. La sensazione che si ricava nella consultazione delle fonti è quella di una completa discrepanza, quasi un vero

e proprio contrasto, tra la prima fase della storia di questa famiglia, considerata “campagnola e provinciale” e quella seguita alla costituzione dei Ducati e al nascere e all’affermarsi della corte, soprattutto – come detto – di quella parmense che trovava la sua giusta corrispondenza nella vita di Palazzo Farnese a Roma e, vivente il “gran cardinale” Alessandro anche a Caprarola, almeno nelle occasioni di soggiorno e visita dei vari personaggi della famiglia. Lo stesso Pier Luigi, *junior*, che in un primo tempo aveva amministrato il potere sulle terre castrensi con criteri molto prossimi a quelli di una “gestione familiare”, con l’elezione del padre a pontefice e, soprattutto con le investiture ducali, era stato costretto ad adeguarsi al nuovo rango di Gonfaloniere di Santa Romana Chiesa e di Duca anche per l’assidua frequentazione della nobiltà romana, ormai amica, sia perché attorniato da letterati e da artisti. Non dimentichiamo che, per esempio, il famoso letterato Annibal Caro, il traduttore per eccellenza dell’*Eneide*, ha svolto mansioni di segretario dello stesso Pier Luigi e, quindi, del Card. Alessandro Farnese jr., per il quale ha suggerito i fasti farnesiani del Palazzo di Caprarola per gli affreschi dei fratelli Zuccari, a completamento di quelli narrati nel Palazzo Farnese di Roma. Gli impegni ducali trovarono Pier Luigi sempre più spesso lontano dai castelli aviti e, soprattutto, da Valentano ove la sposa Gerolama Orsini rimaneva per la cura dei figli Vittoria, Alessandro, Ottavio, Ranuccio e Orazio e i ritorni nei centri del Castrense costituivano sempre motivo di feste, occasioni di caccia, e di sontuosi banchetti. Illuminante, a questo proposito, la cronaca che il ricordato poeta Annibal Caro ci ha lasciato in quella sua nota lettera diretta, da Castro, a Claudio Tolomei a Roma, del 19 luglio 1543, allorché narra la visita ad alcuni paesi del Ducato come la stessa capitale, Gradoli, Valentano, Capodimonte e Ischia. In quest’ultimo centro furono ospitati da Gandolfo Porrino e del magnifico ricevimento così scrive: *A Ischia, fummo ospiti del Cavalier Gandolfo: il resto considerate voi, che sapete l’ambizione sua; pensate che ci fece mangiar con la lista. E, lasciando star l’altre vivande, bastivi sapere che ne vini ci dette a gustare il nettare, e ne poponi l’ambrosia; e ci rinfrescò per modo con la gelidezza d’essi, e con la opacità d’una sua can-*



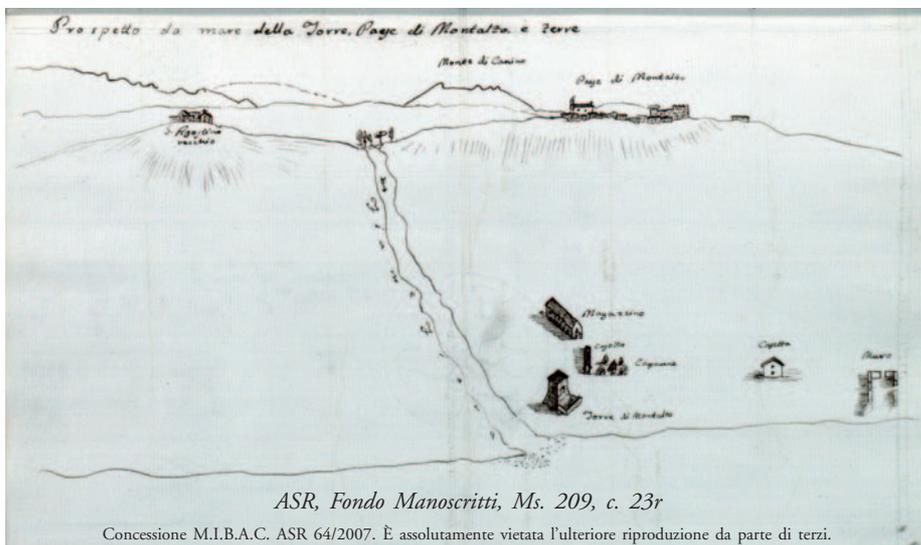
Rinfrescatoio da banchetto del Cardinal Farnese



gina, che solo per quest’anno siamo ciurmati contra ’l sollione. E, perché il pranzo fusse Saliare (cioè lauto. I Salii erano sacerdoti di marte che mangiavano lautamente. N.d.A.) affatto, avemmo poi davanti al Duca, Moresche, forze d’Ercole, galiarde, mattaccini, e giuochi di scherma, atteggiati tutti (da gatti salvatici forse. N.d.A.) dai paggi propri di S. Eccellenza.

Per quanto concerne le battute di caccia va detto che erano frequenti e, sebbene tutto il territorio del ducato fosse ricco di selvaggina secondo Benedetto Zucchi che, nel 1630, aveva redatto una “Informazione et Cronica”, i luoghi migliori erano Castro (*cinghiali, cervi, capri, ed altri animali*), Montalto (*Vi sono buonissime caccie per quelle pianure di Capri e di Lepri*), Marta (*Vi è una caccia riservata a V.A. detta la mac-*

chia di Marta, dove sono cinghiali, capri, e lepri in buona quantità). In proposito non si deve dimenticare la *cacciarella* organizzata da papa Farnese nella natia Canino per l’epifania del 1537. Per la caccia ai volatili, invece, è scritto che a Capodimonte *in tempo d’inverno s’ammazzano dentro il lago coll’archibugio anatre, folgore [folaghe], ed altri animali*, mentre i fagiani si trovano sull’Isola Bisentina, come pure era possibile dar la caccia a palombi o piccioni selvatici laddove esistevano vere e proprie “palombarie” (in particolare a Musignano, Arlena, Cellere e Grotte) ricavate all’interno di grotte scavate sul masso, probabili resti di tombe etrusche appositamente adattate. Probabilmente si cacciava anche con l’astore, uccello simile al falcone, appositamente addestrato. Resti di questo rapace sono stati rinvenuti in un butto della Rocca Farnese di Valentano. La relazione dello Zucchi, a cui abbiamo fatto riferimento, ci consente di conoscere le molte potenzialità del territorio castrense circa i prodotti da utilizzare nelle cucine farnesiane per il desinare quotidiano o per l’allestimento di banchetti anche perché, ed è annotato, spesso questi prodotti venivano portati a Roma. Da Montalto proveniva il pesce di mare: *Nella Rocca della marina fiumara vi entra tanta gran quantità di pesce spigolo, cefalo, e laccia, che ogni anno di estate sogliono farsi le pesche sino ad una caduta, che detto pesce non può andare più in sù, e dandogli una radica di certa erba chiamata erba mora, se ne piglia tanta quantità, che l’è un stupore a credere tal cosa, fino al centinajo di some*. Nel fiume Fiora, poco distante dalla città di Castro, si pescava copioso e di grandissima quantità di pesce chiamato



ASR, Fondo Manoscritti, Ms. 209, c. 23r

Concessione M.I.B.A.C. ASR 64/2007. È assolutamente vietata l’ulteriore riproduzione da parte di terzi.

barbo, e gavetano e lampreda; nell'Olpetta, il qual fiume apporta un pesce piccolo chiamato rovella coll'ale rosse, sempre allattato o ovato, di buonissima perfezione, che l'Em.o Card. Alessandro lo desiderava quando veniva a visitare lo Stato... vi fa anche la trota; sempre la rovella si pescava nel torrente Timone presso Musignano. Naturalmente non poteva mancare la pesca sul Lago di Bolsena i cui centri principali risultavano essere Capodimonte, Bisenzo e, soprattutto Marta. Detto che presso l'Isola Martana vi era una pesca di lantarini (gustosissimo e minuto pesce di lago), si devono ricordare le prelibate anguille, quelle fatali a Martino IV che Dante colloca nel Purgatorio, tra i golosi, perché questo papa era uso mangiarne in abbondanza dopo averle fatte affogare nella vernaccia.

Singolare è anche il modo della loro cattura. Leggiamo lo Zucchi: *l'acqua del lago fa un canale, che diventa fiume chiamato la Marta... circa mezzo miglio da Marta, vi è una fabbrica di V.A. [il duca Odoardo], che attraversa detto fiume Marta, la quale si chiama la Cannara, che è fatta con sì bell'artificio, che vi cascano dentro nelle notti oscure e di cattivo tempo anguille lunghe quasi un uomo, e grosse talune di esse come un braccio o polso, quali escono dal lago spaurite dal cattivo tempo, conducendosi alla bocca del canale, e la corrente le trasporta in giù in detta cannara, dove poi si riservano in una vivara, nella quale ve ne sono alle volte in tanta gran quantità, che è uno stupore in vederle involuppate insieme e guizzare fra se così grosse grandi e belle, che rendono molto bella veduta.* Lo stesso Alessandro Farnese, il futuro papa, verso il 1515, ricevette a Capodimonte Leone X, accompagnato da Paolo Giovio. Fu l'occasione per visitare la Cannara e aggiungere molte nuove lodi per le anguille di Bolsena.

Per gli ortaggi e legumi in genere, anch'essi presenti in considerevoli quantità, va detto che i centri prevalenti erano Piansano, Valentano, Grotte e l'Isola Martana, mentre Gradoli si evidenziava soprattutto per l'intensa coltivazione delle cipolle: *...si raccolgono negli orti cipolle di buonissima perfezione e dolcezza che ogni anno nel mese di Settembre tutto lo Stato e fuori di esso, ma circonvicini, concorrono a battere cipolle a grano e di ogni stajo di grano ne ricevono 8 o 10 di cipolle, quali si conservano poi in serte per l'inverno...*



Card. Alessandro Farnese, jr (1520-1589)

Non mancavano coltivazioni arboree di frutta diffuse un po' ovunque: a Valentano e Gradoli castagne, noci, pere e mele; frutti vari nell'Isola Martana, a Bisenzo, al Borghetto, sotto il paese di Grotte. Giardino di melaranci o melangoli a Capodimonte e al Borghetto. In questa località sorgeva un palazzo che venne adornato di un bellissimo giardino con melangoli ed altri bellissimi frutti, poiché in quel tempo la Duchessa Ieromima, la quale stava a Castro, a Valentano, ed a Capodimonte piucchè altrove, vi soleva andare a bella posta...

Singolare la raccolta delle ciliege se-

Frontespizio de "Il trinciante di Vincenzo Cervio" (sec. XVI-XVII). Nella pagina accanto, due illustrazioni.



gnalate a Pianiano (*cerase assai*) e a Capodimonte (*Vi sono frutti assai e cerase particolarmente, che portandole a vendere fuori portano utile assai alla detta Terra*). L'olio è nominato solo per Canino e non poteva essere altrimenti anche perché questa tradizione si è consolidata fino ai nostri giorni: *buonissimo olio, ed è dotato di molte prerogative e grazie.*

Il vino appare come la cultura più estesa e costituisce un'entrata importante per la camera ducale, come appare nella relazione intitolata *Informationi e discorsi dello Stato di Castro* redatta da Francesco Giraldi nel 1600, sostanzialmente inedita. In particolare, da questa *Informatione* si rileva, a differenza dello Zucchi, qualche precisazione sulla *vigna di S. Angelo* [a Ischia] *che è di 24 zappe, quale è vigna piantata dall'Ill.mo Signor Cardinale Farnese (Seniore) gloriosa memoria, che soleva farsi condurre à Roma il vino; sulla vigna grande e su quella del Moscatello di Valentano.* Si ha notizia, inoltre, di vigne farnesiane presenti in altri territori come Castiglione in Teverina, Ronciglione, Lago di Vico, tenuta di Casamala, Corchiano, Vallerano e Castel S. Elia. Tornando allo Zucchi ritroviamo che *si raccolgono buonissimi vini a Castro, Canino, Tessennano, Arlena, Cellere, Pianiano, Ischia (la maggior parte rossi), a Piansano.* Per Valentano si parla, più che di buoni, di *moltissimi vini, rossi e bruschi.* Per Montalto, invece, ricorda che *vi si raccolgono pochi, ma buonissimi vini per l'inverno; ma come toccano Maggio si lasciano andare per non essere più sani.* La cantina dei Farnese era posta nella cittadina di Capodimonte: *Vi è la cantina di V.A., dove si fanno molte qualità di vini, che si raccolgono agli alboreti, vigne e possessioni di V.A. per servizio della casa, nella qual Cantina vi sono tine e botti in buona quantità a quest'effetto.* Per i vini meritano menzione a parte Grotte e, soprattutto, Gradoli ove le lodi si sprecano: *buoni vini bianchi e rossi; buonissimi vini di buonissima qualità; Vi si raccolgono buonissimi vini di tale e tanta buona perfezione, che in Roma, dove vengono portate in some, e con fiaschi, non si predica altro, che il vino di Gradoli e delle Grotte per la bontà loro; e bene spesso vi mandano Cardinali, Principi Romani, ed altri Personaggi di diversi Paesi a levare le botti intere.*

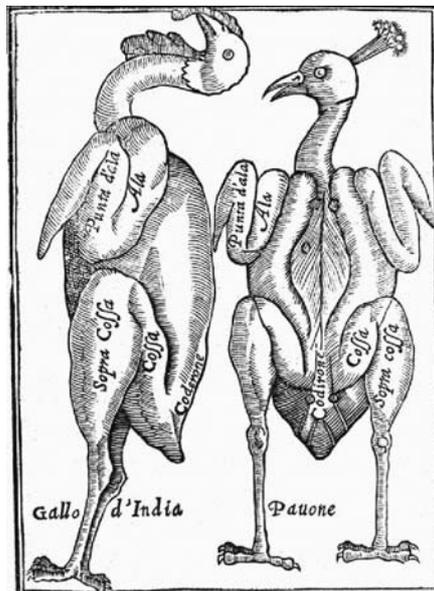
Non si può dimenticare, a questo proposito, quanto scritto nel 1549 su I

vini d'Italia giudicati da papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lanzerio, trattatello presente, in manoscritto, nella Biblioteca del Palazzo di Caprarola secondo l'inventario del 1589, sotto il titolo: *Libri della varietà de vini di Santo Lanzieri*.

In esso si tratta ampiamente dei vini delle terre del Ducato di Castro e il suo parere ben si confronta con quello dello Zucchi, mentre per la contea di Ronciglione salva i soli vini di Caprarola. Per quelli prodotti in altri centri scrive che Paolo III *non ne beveva di nessuno perché certo et per esperienza sono vini cotti et arrostiti et arsi et matrosi et grassi. Sicché sono vini da lassarsi alli contadini*.

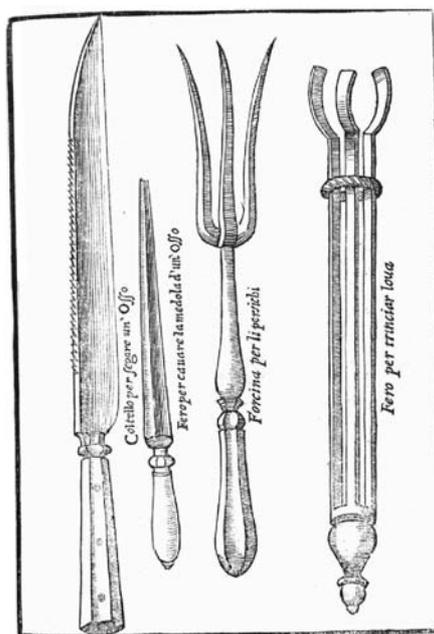
Naturalmente, parlando di vini, non possiamo dimenticare Montefiascone, la città che Paolo III avrebbe voluto, senza riuscirci, quale capitale del ducato Farnesiano. Sebbene Sante Lanzerio non si esprima entusiasta sul vino falisco (*Di poi a Montefiascone, dove non è buon vino, anco che abbi il nome, ma si fornisce da quei luoghi circonvicini, cioè da Bolsena, Marta e Bagnorea*) sappiamo che papa Farnese gradì molto il dono fatto dalla comunità di Montefiascone di due some di quel biondo moscato ed anche dell'orvietano, in una delle sue frequenti visite alla città.

I buoni rapporti tenuti con i Farnese dalla città di Montefiascone si riscontrano anche nella visita di Pier Luigi, Duca di Castro, allorché fu nominato Gonfaloniere di Santa Romana Chiesa, con l'omaggio del "famoso Est, Est, Est". Ancora nell'ottobre 1538 la città fu messa a festa *con archi di trionfo e fontana di Moscatello* per il passaggio in città dello stesso Pier Luigi, mentre accompagnava a Capodimonte la nuora Margherita d'Austria, sposa del figlio Ottavio. Il dono di quel "prelibato vino" fu fatto pervenire a quella corte proprio nella residenza di Capodimonte. Ma per Paolo III non possiamo dimenticare il ricordo del suo passaggio e della sosta a Bagnoregio, da cui spesso il Card. Antonio Pucci gli portava "prelibati vini moscatelli". Ciò avvenne per la cena del venerdì 20, il pranzo e la cena di sabato 21 settembre 1540. I documenti d'archivio conservano l'elenco degli enormi acquisti fatti dalla comunità per l'occasione. Singolare l'acquisto del pesce per la cena "di magro" del venerdì (anguille, tinche, lasche acquistate a Marta, pesce di mare ac-



quistato a Civitavecchia) e varie carni per il giorno seguente (vitelli, bove, montoni, castrati, capretti, carne porcina, capponi, cervi, piccioni e colombi, lepri). Naturalmente non mancavano some di vino bianco e rosso oltre ad una quantità infinita di altri ingredienti utilizzati nella cucina. Diremo solo che il pranzo fu allietato da venticinque tra musicisti, cantori, giocolieri e danzatori, in puro spirito rinascimentale!

A Ronciglione, Paolo III aveva destinato come proprio maggiordomo, cantiniere e dispensiere un certo Tronca di Valentano. La ricordata relazione del Giraldi evidenzia, per quasi tutti i centri delle terre ducali, la presenza dell'allevamento delle api e, quindi, la produzione del miele utilizzato in cucina come dolcificante o come ingrediente per pietanze e dolci. Per i dolci,



in particolare, si può aggiungere che fra il personale addetto al palazzo di Caprarola (1571) il Card. Alessandro Farnese (1520-1589) disponeva di un *pasticcere*, tale Guglielmo, marito di donna Giulia Tondi. Per quanto riguarda il Gran Cardinale possiamo dire che disponiamo di una relazione del 1554 da cui ricaviamo altre numerose notizie sulla composizione della sua "casa" e soprattutto delle persone addette alla cucina. Il cosiddetto "ruolo" comprende, oltre al Cardinale, 6 tra monsignori e signori con 21 bocche; 5 segretari con 12 bocche; 10 camerieri con 20 bocche; 2 auditori con 5 bocche; 1 medico con 3 bocche; 4 cappellani con 8 bocche. Altri 27 gentiluomini; 1 musico M. Gio. Battista Siciliano, 2 bocche; Ufficiali, addetti a vari servizi: 34 bocche; addetti alla stalla 7 con 10 bocche; 3 giardinieri; 5 paggi; 6 lacché; 9 parafrenieri; 4 mulattieri. Addetti alla Credenza [tavola] 4. Addetti alla Dispensa 2. Bottiglieri 3 (*Galina et menico da Gradoli con agiutante*). Addetti alla Cantina 3. Addetti al Tinello: 2 + 2 aiutanti (tra questi è compreso Vincenzo Cervio, detto "il Trinciante", autore del famoso trattato sul modo di organizzare i banchetti e, soprattutto, sul sistema di tagliare le carni per cui pubblica un trattato straordinario con i disegni di tutti gli strumenti necessari alla bisogna). Addetti alla cucina: 1 cuoco segreto. 2 portaggi. 1 barbon della cucina. 2 cuochi comuni. 4 sguatter. 1 pasticcere. Per tenere al fresco viveri e bevande i Farnese disponevano nel palazzo di Gradoli della *cantina della neve* e in quello di Valentano del *pozzo della neve* costruito su richiesta del Card. Alessandro jr.

Una nota curiosa è rappresentata certamente dal tipo di doni che le comunità offrivano ai Farnese in occasione di visite nei vari centri ducali, o per avvenimenti particolari come matrimoni e nascite. Si tendeva a donare essenzialmente animali e prodotti dell'agricoltura, solo in qualche caso oggetti preziosi o danari. Le ricerche d'archivio riguardano la comunità di Valentano e questo costituisce un aspetto emblematico e di valenza per tutti gli altri centri del ducato. Poteva variare la quantità dei doni ma la sostanza, più o meno, rimaneva la stessa.

Vediamo allora quali regali venivano offerti. al Cardinal Alessandro: *due vitelli, due castrati, tre some d'orzo, e polli*

(8 ottobre 1558); *una manza, pollastri, papere, e orzo* (30 gennaio 1566); al card. S. Angelo: *Quattro castrati, quattro some d'orzo, e dieci paia di polastri* (24 agosto 1563); al Duca: *castrati, vitelle, orzo, candele da tavola, torce e polli* (8 ottobre 1570); *un cervio o un porco cignale, o caprioli* (22 marzo 1573); *torce di cera bianca, diece libbre di candele, otto pani di zuccaro fino, ed altre spezie, e confezzioni* (29 marzo 1573); alla Duchessa: *due vitelli, due castrati, quattro some d'orzo, venticinque paia di polli, quattro paia di papari, e venti paia di piccioni* (22 luglio 1584); ancora al Signor Cardinale: *uccellami* (31 dicembre 1587); ai Signori Padroni: *cacciagione* (16 ottobre 1590); al Cardinale Odoardo: *il porco preso con due castrati, due capri, ed una soma di polli* (21 dicembre 1601). Carni di allevamento, cacciagione, orzo, pani di zuccaro, spezie, confezzioni che partivano per il palazzo di Roma o, perché no, anche per la lontana corte di Parma e Piacenza. Presso le residenze farnesiane il tutto veniva cucinato da cuochi esperti secondo le indicazioni delle maggiori scuole culinarie del tempo per essere serviti nei banchetti organizzati magari secondo vari cerimoniali i cui manoscritti erano conservati presso la Biblioteca Farnese unitamente ad un *Trattato di cucina in lingua spagnuola*, al *De prandii et cenae modo* di Matteo Curzio (stampato a Venezia nel 1564), cui più tardi si aggiunse il noto trat-

tato di Carlo Nascia, anch'esso manoscritto. Abbiamo riferito che i Duchi farnesiani, specialmente dopo la costituzione del Ducato di Parma e Piacenza difficilmente li troviamo ospiti in banchetti organizzati nella Tuscia. Ricordiamo il pranzo allestito dalla Comunità di Marta per la Barabbata del 1594, in cui fu ospite Mario Farnese, Signore di Latera e Farnese. Le notizie non forniscono il menu ma vi è soltanto la lista delle spese: *Pepe baiocchi 50, zafferano baiocchi 50, carofani baiocchi 12, noce moscata baiocchi 15, agnello che andò alli peffarini baiocchi 40, ova baiocchi 55, pesce libbre 217, scudi 8 e baiocchi 68, calcina libbre 19 baiocchi 38, carciofani e insalata baiocchi 80, aceto boccali 27 baiocchi 27, passarina baiocchi 14, zuccaro e acqua rosa baiocchi 80, cacio fresco, tosto e ricotta baiocchi 97, legna baiocchi 35, cannella baiocchi 80, malangone ed erbetti baiocchi 11, ova baiocchi 47, anguille 5 scudi e baiocchi 50, confetti baiocchi 35, cera bianca per tavola baiocchi 60, 2 boccali e una foietta d'olio baiocchi 90, 2 torce per far lume al Signore baiocchi 75 e, 50 libbre di pesce scudi due, piatti rotti, fiaschi, bicchieri e coltelli baiocchi 85, pane scudi 6 e 92 baiocchi, vino per la festa scudi 3 e baiocchi 57, farina baiocchi 68, vino rosso per la festa baiocchi 35, un orcio spezzato baiocchi 7, ad Antonio Filippi Signore della Festa ha avuto mandato di scudi 6 baiocchi 5, cioè scudi 3 e baiocchi 80 per 75 libbre di pesce di sovrapp-*

più che la Comunità gli ha dato non essendo la festa venuta in giorno carnale e scudi 2 e baiocchi 25 per una soma e mezza di vino. Li pifferari hanno avuto 3 scudi per essere venuti ad onorare la nostra Festa della Madonna del Monte, cioè scudi 2 per la solita mercede ed uno scudo per essersi trattenuti una sera più per onorare l'Ill.mo Signor Mario Farnese al quale la comunità fece la cena. Come abbiamo visto il convito non era soltanto l'occasione per banchettare: si potevano organizzare pranzi e cene per incontri, soprattutto politici, con un contorno di giochi e spettacoli.

Nel libro su *Il Convito*, Ottaviano Rabasco, scrittore di Marta (edito a Firenze nel 1615), racconta di un pranzo fatto a Castro in questo modo: *come in castro di Toscana, nel fin del Convito apparecchiato da Monsignor Lorenzo celso Vescovo di quella Città, alle Illustrissime Signore D. Isabella Pallavicina Lupi Marchesa di Soragna, e D. Camilla sua figliuola, e Moglie dell'Eccellentissimo Signor Mario Farnese, fù da due Pastori recitato un mio Panegirico in lode di quelle Virtuose Signore per ornamento del modesto Convito di così gran Prelato à me sommamente caro, et amorevole; e potrebbero addursene infiniti esempi poichè comunemente non si fa Convito con solennità, et apparato, che non abbia trattenimenti simili.*

In un altro brano lo stesso Rabasco, nel capitolo sulle circostanze del convito cioè della creanza, e vestito de convivanti de' ministri, e serventi..., consiglia: *Non s'insista di voler sempre pertinacemente una sorte di Vino, imitando quella modesta Sposa, che condotta a marito a Montefiascone bevendo la prima volta del Moscatello, (che v'è ordinariamente dilicatissimo, e suol darsi solo nel primo bere) continuò di voler sempre l'istesso, dicendo d'haver ordine da sua Madre, di non mutar Vino a pasto. Et insomma, per non procedere più in lungo con queste bassezze, che però son necessarie nell'uso del Convito, dovrà il Convivante trattarsi con civil maniera nel cibarsi, nel riso, ne gli scherzi, e ne Ragionamenti, schivando tutte quelle cose, che di sopra si dissero aver repugnanza al Convito con le quali ha da usarsi particolare creanza, e rispetto.*

Quella stessa "creanza a rispetto" con la quale abbiamo pensato di proporre ai nostri gentili lettori questo scritto, con l'augurio che la "pietanza" sia stata gradita!



Veduta di Castro [Castrum] lyrae formam imitatur da J. Blaeu, *Theatrum civitatum et admirandorum Italiae*, Amstelædami 1663, p. 521

La presentazione

Alberto Alessi

Un mattino di Primavera del 1953, in una casa popolare di una città di mare del Lazio dal clima sempre dolce (c'era appena un po' di vento sul lungomare e vero freddo solo nei giorni di Natale), un padre di circa quarantacinque anni disse al figlio di undici "domani andremo a casa della nonna al paese".

Il ragazzo che era molto timido, con una testa biondissima di capelli lisci e gli occhi chiari, aveva sentito di nuovo con ansia ma anche con un certo sollievo, l'oscuro messaggio che il padre ultimamente gli lanciava con frasi apparentemente banali. Da qualche anno i due vivevano soli nella casa, da quando la madre era morta inaspettatamente dopo un'operazione ritenuta semplice e la loro vita, non facile in quei primi anni del dopoguerra, era divenuta davvero dura e difficile. Il padre che era molto alto ed aveva baffetti alla Clark Gable, orecchie a sventola, mani grandi, occhi piccoli da topo, ma era di indole buona, non sorrideva più da tempo; era ferroviere accenditore (accendeva e teneva vivo il fuoco nella pancia delle locomotive a vapore) e oltre ai turni di lavoro al Deposito doveva badare alla casa ed al ragazzo. Parlava poco quando era in casa se non per lamentare per entrambi la mancanza di una donna. Era spesso di cattivo umore, pensieroso ed assente ed il giovane, che era sempre molto solo, aveva cominciato ad avere paura di lui, quasi non fosse più suo padre ma un estraneo, tanto era cambiato in quegli anni. Aveva perciò ascoltato con interesse le parole del padre, intuendo una probabile soluzione dei loro problemi e preparandosi con curiosità al viaggio.

La nonna si chiamava Arcangela, era rimasta vedova ancor giovane con sette figli piccoli a carico, ma era riuscita a crescerli tutti anche se con grandi sacrifici e privazioni inimmaginabili.

Il ragazzo l'aveva però sempre vista vecchia, vestita di nero con grandi sottane, con i capelli scoloriti raccolti severamente a crocchia sulla nuca, perennemente seduta nei pressi di un braciere insieme a Lillo, un gatto enorme, scaltro e feroce che ubbidiva solo a lei.

La cataratta l'aveva quasi resa cieca, il Morbo di Parkinson la costringeva a chiudere ed aprire gli occhi di continuo (era soprannominata nel paese Arcangela Battilocchi), era sorda e sdentata ma aveva stomaco e cuore di ferro. Quando aveva saputo della morte della madre del ragazzo, a sorpresa, con la sua espressione arcigna aveva detto "il Padreterno doveva prendere me al suo posto", ma in molti avevano dubitato della sua sincerità, a cominciare dalle due figlie rimaste zitelle e che loro malgrado erano costrette a vivere con la vecchia.

Due destini completamente opposti avevano reso zitelle le due donne: la più giovane, Valeria, nata settimana (si



raccontava che appena nata era stata messa in una scatola da scarpe n° 37) era stata costretta a rimanere in casa a badare alla vecchia madre, diventando via via chiusa, scostante e aspra, tanto che nessun uomo aveva mai desiderato prenderla in moglie.

Amedea invece, impiegata in fabbrica, bionda ossigenata, dalle forme giunoniche, dalle risate improvvise e fragorose, dai modi bruschi e diretti, desiderabile e corteggiata era riuscita a scartare ad uno ad uno tutti i pretendenti che si erano presentati, giudicandoli indegni della sua mano.

Vivevano in un piccolo paese agricolo della Maremma ed abitavano in una piccola e fredda casa a pianterreno, con

i pavimenti in cemento, che prima era stata un magazzino. Si entrava in casa dalla cucina, poi c'erano altre due stanze buie ed umide con poveri mobili ed antiquati lettoni.

Nella stanza più grande la nonna dormiva insieme a Valeria; c'era una finestra, ma era sempre con le persiane accostate perché dava sul vicolo (non stava bene che i vicini potessero osservare tre donne sole), su di un grosso comò dal piano di marmo e dai cassetti pencolanti una implacabile sveglia scandiva i minuti in modo sinistro e poi c'era la toletta, il pezzo più pregiato, con specchio e seggiolino dove la nonna sedeva al mattino obbligando le figlie a pettinarla per ore prima che fosse soddisfatta dell'acconciatura.

Nell'altra stanza dalle pareti scrostate e completamente disadorna, dormiva Amedea in un lettino che non aveva mai ceduto a nessuno, mentre l'altro letto alto e lugubre come un catafalco, con il materasso di crine, era destinato ai parenti ospitati; ci voleva un bel po' a scaldarsi d'inverno in quel letto, le lenzuola ruvide erano così fredde da sembrare bagnate ed era inutile gettare sulle coperte i cappotti e gli altri indumenti pesanti come si faceva abitualmente. Chi riusciva a prendere sonno era poi svegliato prestissimo da una variegata quantità di pollame il cui baccano infernale, alle prime luci dell'alba, penetrava dalla finestrella che dava su un cortile interno maleodorante e polveroso: tra gli schiamazzi terrificante era il grido strozzato e gorgogliante dei tacchini. La cucina era in definitiva l'unico locale presentabile; il tavolo e le sedie impagliate erano nuovi, come la credenza in formica lucida, piena però di piatti e bicchieri di tutte le fogge e misure scampati ai pranzi di chi sa quante generazioni. Anche il gas a tre fuochi era nuovo e faceva bella mostra di sé proprio sopra il vecchio e fumoso fornello a carbonella che aveva sostituito da poco. Non c'era ancora l'acqua corrente in casa, nonostante ci fosse un lavandino, ed il gabinetto ricavato in un angolo della cucina stessa, piccolo e stretto, non aveva aperture all'esterno e quindi era

severamente proibito usarlo durante i pasti della famiglia.

Il ragazzo per tutte queste ragioni non amava quella casa, inoltre, giovane e sano com'era, provava un certo disagio a stare vicino alla nonna vecchia e malata e per la sua timidezza anche con le zie non aveva tanta confidenza; non si spiegava perché suo padre, per un avvenimento che presagiva molto importante per la loro vita, avesse scelto quel posto così tetto e poco ospitale. Il mattino della partenza si erano preparati al viaggio indossando gli abiti più belli che avevano; il padre si era pettinato con cura la "mascagna" e con molto impegno aveva cercato di domare una ciocca di capelli ribelli che il ragazzo aveva sulla nuca, poi con voce allegra, prima di uscire aveva detto «oggi ti faccio conoscere "una persona"». Il ragazzo con un tuffo al cuore aveva rivisto il volto dolente della madre, ma la sua giovinezza, la curiosità, la voglia di vivere avevano avuto la meglio sulla malinconia ed era andato leggero dietro al padre. Al Buffet della stazione avevano comprato le paste dolci per la nonna che era molto golosa e sempre si aspettava quel dono. Una volta il ragazzo, che era andato a trovarla da solo d'estate, aveva dimenticato il pacchetto dei dolci sulla reticella della littorina e la nonna dopo averlo sgridato ben bene si era lamentata tutto il giorno.

Il viaggio in treno era breve, soltanto due fermate, venti minuti; il giovane era abituato a viaggiare in treno perché il padre ferroviere aveva i biglietti gratuiti per tutta la famiglia, anzi, quello era il loro unico mezzo di trasporto; però si divertiva tanto ad ogni occasione rimanendo incollato al vetro del finestrino come una decalcomania.

La stazione del paese era distante dall'abitato tre o quattro chilometri, ma c'era una corriera di servizio ai treni che depositava strombazzando i viaggiatori proprio nella piazza del Comune, dove naturalmente si trovavano anche la Farmacia, la Posta, il Bar, il Sale e Tabacchi. Mentre l'autobus manovrava pesantemente per parcheggiare in retromarcia, Mecuccio il barbiere usciva dalla bottega con in mano gli attrezzi del mestiere a controllare chi era arrivato, incurante delle lamentele dei suoi clienti; era quello il lasciapassare per accedere al paese.

Dalla piazza all'abitazione della nonna c'era un breve tratto di strada acciottolata in salita, ma il padre, che era

nato e vissuto nel paese, si attardava a salutare tutti quelli che incontrava (al ragazzo sembrava che la gente lo guardasse in modo strano).

A casa della nonna la tavola era già stata apparecchiata e l'acqua per la pasta bolliva da un pezzo: per cuocere i maccheroni non si aspettava che l'arrivo dei due. Nonostante il pranzo fosse delle grandi occasioni, non c'era molta allegria a tavola ma un'atmosfera nervosa di attesa, un'aria grave da cospirazione, lunghi silenzi, sguardi che dicevano e non dicevano. Soltanto la nonna aveva mangiato con grande appetito gli involtini di carne in umido e il pollo alla cacciatora che erano stati serviti dalle zie dopo i rigatoni, ed approfittando della situazione aveva divorato alla svelta metà delle paste. Il padre con una scusa era uscito subito



dopopranzo ed il ragazzo aveva capito che il momento tanto temuto e desiderato era ormai vicino. Per vincere l'emozione dell'attesa si era messo a fare i compiti della scuola (frequentava la prima media e gli piaceva leggere e fare i temi), mentre le zie gli stavano addosso con una premura mai dimostrata prima. Con vero piacere aveva accolto, dopo circa un'ora, l'arrivo di Ardelio, un ragazzo cieco dalla nascita che abitava nel vicinato ed era di casa dalla nonna. Ardelio aveva trent'anni, avanzava con l'andatura vagante propria dei ciechi ma senza il bastone; aveva una piccola testa a pera con pochi e radi capelli, un faccione roseo da vecchio bambino sempre rivolto in alto come a cercare qualcosa di molto importante, con gli occhiali neri che nascondevano l'offesa patita dai suoi occhi.

Era entrato con la solita disinvoltura e precisione, aveva salutato i presenti e subito si era rivolto al ragazzo di cui sentiva la presenza ogni volta probabilmente dall'odore. Ardelio era un grande ottimista ed aveva sempre da raccontare storie ed aneddoti curiosi così ricchi di particolari colorati da far dubitare della sua cecità.

Ma quel giorno il ragazzo, che pure aveva grande simpatia per lui, era troppo teso per starlo ad ascoltare, perché con le orecchie dritte come un coniglio spaventato cercava di decifrare tutti i movimenti ed i rumori che venivano dalla strada. E fu così che aveva sentito con apprensione un battere di tacchi in avvicinamento, deciso, incalzante, poi la porta si era spalancata ed un'indescrivibile donna si era catapultata dentro. Aveva il viso imbellettato, la bocca enorme dipinta, le mani grasse e tozze, gli occhi spiritati, era ingombrante e volgare. Il giovane l'aveva guardata con paura e ribrezzo, "io sono la tua nuova madre, ti piaccio?" si era sentito chiedere dalla voce piatta e sguaiata dell'intrusa e "NO!!" aveva gridato con rabbia incontenibile, vincendo per una volta la timidezza. "Non è vero, sono solo la sua amica, adesso lei arriva" aveva aggiunto come se niente fosse la donna, e ancora "volevo farti uno scherzo". Persino la nonna l'aveva fulminata con lo sguardo!

Di lì a poco infatti la porta si era di nuovo aperta e un'altra donna era entrata, quasi in punta di piedi, respirando appena, pallida, con il padre accanto.

Aveva un bel viso ovale, carnagione olivastria delle donne del Sud, occhi verdi, capelli neri e cortissimi ed una fossetta sul mento. Aveva guardato il ragazzo con trepidazione e dolcezza, poi girando attorno al tavolo dove lui era rimasto seduto paralizzato dall'emozione, gli aveva posato delicatamente le mani sulle spalle.

Allora il ragazzo rompendo finalmente la tensione di quella lunga giornata aveva pianto, aveva pianto a dirotto, sussultando, singhiozzando, ma tra le lacrime si vedeva anche che rideva, rideva come un pazzo, rideva perché dopo tanto tempo si sentiva nuovamente felice.

LA PRIMA METÀ DEL XIII SECOLO

Daniele Mattei

In questa sezione della rivista forniamo delle dispense necessarie a conoscere la storia del nostro territorio dalle origini del sito di Mons Altus fino ai giorni nostri. Alla radice di questo lavoro si trova la grande ricerca e gli studi effettuati per dare vita all'opera editoriale: *Montalto di Castro, Storia di un Territorio*. Di questa importante opera è stato pubblicato il primo volume dal quale stiamo prendendo a piene mani.



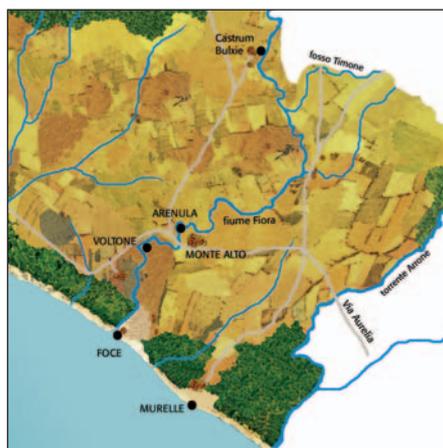
Ricostruzione del caricatoio del grano alla foce del fiume Fiora nel XIII secolo. Elaborazione grafica InkLink Firenze

Abbiamo lasciato, nell'ultimo numero, il Castello di Montalto che si apprestava a vivere il momento più fiorente della sua storia medievale. Nonostante le incertezze dettate da una ancora non chiara collocazione territoriale e amministrativa, nonostante le continue ingerenze dei signori feudali, dei potenti comuni di Roma, Viterbo e Tuscania, l'istituto comunale sarà al centro di una crescita economico-sociale che coinvolgerà il territorio. Produzione agricola, allevamento e pascoli, ma soprattutto servizi portuali e commerci sono gli elementi che faranno del *Castrum Montis Alti* un luogo ambito da molti.

Il Paese del porto

Per quanto possa risultare difficile, dobbiamo immaginarci la foce del fiume Fiora come uno dei più importanti scali portuali dell'area tirrenica. Già in Epoca Etrusca il fiume fu utilizzato come approdo e via per giungere fin

sotto le mura della città di Vulci; nel basso medioevo, dopo molti secoli di abbandono, il sistema portuale e fluviale torna ad avere un ruolo determinante nei traffici marittimi dell'area tirrenica. In quest'area, le repubbliche marinare di Pisa e Genova, commerciavano grano soprattutto con la Sicilia e con l'Alto Lazio, dove la produzione del grano permetteva una forte



esportazione. Montalto, Corneto e Civitavecchia, esportavano grano per le città: soprattutto Roma, ma anche Genova. Sono punti di raccolta del grano gli scali fluviali: *Voltone* e *Arientula* e l'approdo ai piedi di *Castrum Bulxie* (Castellaccio di Vulci); da questi poi, attraverso il corso del fiume, con l'uso di speciali imbarcazioni, in parte veniva destinato ai silos di Montalto (sia per la popolazione residente che per la coltivazione dell'anno successivo), in parte si trasportava alla foce da cui partiva per i centri di consumo. Gli scali alle *Murelle* e alla *Foce* offrivano, intanto, una, seppur limitata, possibilità di difesa dalle mareggiate (guarda la cartina accanto). La gestione del porto di Montalto, come si deduce dalle fonti storiche, spettava all'istituzione comunale, ma non in completa autonomia. I vicini e potenti comuni di Tuscania e Viterbo ne reclamarono, a più riprese, quote dei proventi, speciali permessi, dirette competenze offrendo in

cambio protezione, cittadinanza e non belligeranza. Nonostante questa condizione di non assoluta indipendenza restano evidenti i segni di una forte prosperità: la popolazione, nell'arco del XIII secolo, crebbe fino alla considerevole cifra di circa 2000 abitanti; il castello fu considerato dal governo pontificio uno dei *castra specialia* e tra i siti di controllo diretto della Camera Apostolica. La struttura demografica dei residenti poteva così comporsi: cittadini e un folto numero di forestieri addetti al traffico marittimo. Oltre alla mano d'opera impiegata per le operazioni di carico e scarico nell'approdo della foce, si deve immaginare una schiera di addetti al trasporto fluviale e via terra. Addetti alla manutenzione dei punti di approdo lungo il fiume (*Voltone* ed *Arenula*), addetti al carico e scarico dei numerosissimi silos sparsi un po' dovunque, sia nel Paese che alla foce. A ciò si deve aggiungere la squadra degli addetti al controllo del peso per garantire una giusta esazione delle eventuali imposte o, nei momenti di controllo da parte di Roma, della presenza di *grascerii*, ovvero di funzionari comunali garanti degli interessi della politica annonaria romana che spesso erano accompagnati da *socci* e *famuli*. L'intenso commercio del grano, specie verso l'area genovese, così come si deduce dai documenti mercantili del Duecento, creava anche possibilità di imprenditoria per qualche intraprendente del luogo nel campo della spedizione marittima. La permanenza di marinai, di commercianti e di agenti commerciali forestieri creava domanda di ospitalità all'interno del paese.

Qualche cenno di storia generale

Finalmente le fonti sono meno avarie di notizie su questo periodo storico, anzi. Per la prima volta, in questa breve storia del territorio a puntate, dobbiamo usare il vaglio. Inoltre, per dare una migliore visione d'insieme, sarà necessario offrire alcuni riferimenti di storia generale con una particolare attenzione a quei personaggi che la animarono; anche perché i due uomini più importanti di questa fase storica compariranno nei nostri avvenimenti con ruoli di primo piano. Il XIII secolo si apre con una figura vacante, quella dell'imperatore, e un presenza dominante, quella di papa Innocenzo III. Se aggiungiamo a ciò il fatto che lo stesso pontefice fu nominato dalla madre,



L'imperatore Ottone IV imperatore incontra Papa Innocenzo III che esce dalle porte di una città. L'immagine si potrebbe riferire alla spedizione del 1209 a Roma di Ottone IV. Sullo sfondo si sta avvicinando una nave con le truppe di Federico II.

Costanza d'Altavilla, tutore dell'Imperatore nonché Re di Sicilia in fieri Federico II, possiamo immaginare che la mai sopita guerra per la supremazia tra Impero e Chiesa stesse virando decisamente verso quest'ultima. E, infatti, troviamo il papa intento a costituire finalmente "le basi di uno stato territoriale". Federico II però, cresciuto nella cosmopolita Palermo, darà molto presto grossi dispiaceri alla Chiesa. Colto, illuminato, spregiudicato difenderà con tutte le sue forze, immense, il suo stato laico e accentratore. Non ci riuscirà completamente proprio perché ostacolato dalla Chiesa che temeva l'unione tra corona Imperiale e regno Normanno. Attraverso l'uso di scomuniche e anatemi, con un accurato uso politico del *divide et impera*, ponendo l'Imperatore in contrasto ora con i liberi Comuni, ora con qualche forza feudale, il pa-

I sudditi attorniano l'imperatore Federico II.



pato pur perdendo numerose battaglie, riuscirà a sconfiggere Federico che alla sua morte vide ormai naufragare il suo più grande sogno: fare dell'Italia una Nazione.

Gli avvenimenti

Riprendiamo ora la narrazione degli eventi che hanno segnato la storia del nostro territorio ripartendo proprio da Innocenzo III. Questo Papa iniziò la sua opera di sovrano dello Stato Pontificio con un'operazione vasta e ambiziosa: porre un freno allo sviluppo dei liberi Comuni. Riuscì nell'intento, lasciando ad essi alcune importanti ma non determinanti autonomie. Già nei primi anni del pontificato riformò la divisione territoriale dello Stato in sei province. Il territorio dell'Alto Lazio prese il nome di *Patrimonio di San Pietro in Tuscia*, a capo del quale nominò periodicamente due rettori. Nell'anno 1207 visitò di persona una gran parte dei centri recuperati del *Patrimonio* e il 31 luglio si trovava a Montefiascone. Qui, tra i tanti suoi sudditi, incontrò anche il conte Ildebrandino degli Aldobrandeschi. Come ricorderete, questa potente famiglia toscana aveva inglobato nel suo feudo anche il Castello di Montalto. Con questo incontro, Ildebrandino sperava in una riconferma. Il Papa gliela concesse ma solo a tempo determinato cioè *ad mandatum*. Nello stesso anno, il pontefice si occupò ancora una volta di Montalto: infatti, fece trasformare il convento di S. Sisto, i cui frati si occupavano dell'assistenza ai malati, prima in lazzaretto e poi in ospedale. Il rapporto tra il *Castrum Montis Alti* e il feudo degli Aldobrandeschi, comunque, non durò molto a lungo. Verso la fine del 1216, il nuovo pontefice Onorio III decise di togliere il castello alla nobile famiglia toscana. Come accennato in principio, il fiorentino periodo attraversato dal Paese ne faceva uno dei territori più ambiti dell'area e nel 1223, infatti, Onorio ne ribadì l'appartenenza.

Pochi anni dopo, però, l'intera provincia del Patrimonio subì "la furia dell'imperatore Federico II" che, scomunicato dal Papa, con le sue truppe tenne in scacco e depredò il territorio. Non siamo a conoscenza di specifiche attenzioni per il Castello di Montalto, l'unico dato interessante è la presenza di un nobile romano, Angelo Malabranca, alla guida della Comunità. Probabilmente più ghibellino che guelfo.

Tutti vogliono il porto di Montalto

Durante i primi cinquant'anni del XIII secolo, il Comune di Viterbo pretese e ottenne dal Comune di Montalto il rispetto dei patti stipulati nel 1186: la terza parte dei proventi del Porto, la libertà di caricare e scaricare navi, porre in essere atti di compravendita e permuta senza pagare alcuna gabella. Questa dura condizione, in realtà, non fu l'unica che il Consiglio Comunale montaltese fu costretto ad accettare. Tra il 1229 e il 1230, infatti, tra i comuni di Toscana e Montalto scaturì una qualche controversia. Non si conoscono gli eventi con precisione, conosciamo però i patti stipulati per la pace. Da questi si può comprendere meglio ciò che si è detto sull'importanza del porto e sul ruolo strategico di Montalto; allo stesso tempo, i patti in discussione, decisamente a vantaggio di Toscana, mostrano la debolezza del ricco ma piccolo Castello di confine. Leggiamone qualcuno: "i Tuscanesi possono in qualsiasi periodo e in perpetuo, liberamente e senza correre pericoli, compiere tutte le operazioni di carico e scarico, di compravendita, di esportazione ed importazione, sia nel porto delle Murelle che in quello di Foce, nel Voltone, in Arientula, in Montalto e fuori Montalto, in tutto il territorio del suo distretto, senza pagare alcun tipo di gabella"; oppure "Tutti i Montaltesi, ciascuno secondo le proprie possibilità, proteggeranno i Tuscanesi nella persona e nelle cose, in terra ed in mare, dentro Montalto e nell'ambito del suo distretto, contro qualsiasi individuo, come se fossero Montaltesi; essi allestiranno l'esercito a fianco dei Tuscanesi, contro qualsiasi nemico, eccetto la Chiesa, l'Impero ed il comune di Roma"; quest'ultimo rende palese il senso univoco di questi patti: "i due comuni vivranno sempre in pace ed amicizia fra loro, salvo il caso in cui i Montaltesi non rispetteranno i presenti patti, per cui scatteranno le rappresaglie da parte dei Tuscanesi". A sottolineare ancora l'importanza degli scali portuali di Montalto per Toscana abbiamo un documento preziosissimo: quando, nel 1243, Federico II tornò nella Tuscia, infatti, i Tuscanesi non si lasciarono sfuggire l'occasione di chiedere e ottenere dall'Imperatore una conferma dell'uso gratuito del porto delle Murelle. Il documento è ancora conservato presso l'Archivio Storico del Comune di Toscana e ve ne propo-

niamo una fotografia qui sotto. Mentre traffici e commerci proseguivano, una nuova minaccia bussava alle porte del Castello: il Comune di Roma. Il senatore Luca Savelli emanò, nel 1234, un editto in cui dichiarava che la Tuscia appartenevano al distretto di Roma. Per fare seguire fatti alle parole, inviò alcuni ufficiali per estorcere tributi e vassallaggio al Senato. A Montalto, addirittura, costruirono una torre altissima e vi lasciarono un presidio militare. Questo attentato alla sovranità pontificia non passò inosservato ovviamente. Papa Gregorio IX scomunicò tutti senatori di Roma e inviò contro i Romani un esercito che, dopo due mesi di assedio a Roccarespampiani, li sbaragliò. Fu rieletto podestà di Montalto Angelo Malabranca e fu ristabilita una certa tranquillità a tutto il territorio.

Un martire montaltese

La pace non durò a lungo. Lo stesso Gregorio, sul finire degli anni '30 del secolo, scomunicò Federico II accusandolo di provocare sommosse contro la Chiesa a Roma. Seguiamo gli eventi attraverso la descrizione che ne fa Giuseppe Giontella, *Montalto... cit.* pp. 276-277: «nel febbraio 1240, l'Imperatore si avvicinò a Roma minaccioso. Il 15 febbraio era a Viterbo, il 2 marzo a Toscana, il 5 a Montalto, da dove spedì ben undici lettere; il 6 era a Corneto ed il 12 di nuovo a Viterbo: metà del Patrimonio si trovava sotto il suo diretto controllo. La guerra durava ancora, quando il nuovo papa Innocenzo IV s'imbarcò di nascosto a Civitavecchia e fuggì a Lione (luglio 1244), per cui Federico si avviò verso il nord dell'Italia, lasciando nel Patrimonio una parte dell'esercito agli ordini del capitano Vitale d'Aversa, "homo non meno valoroso che arrogante" (così lo definisce il Polidori). Tra le sue im-

prese, quasi tutte fallite, ricordo il doloroso episodio di cui Vitale d'Aversa si è reso tristemente famoso nelle terre di Maremma. Non riuscendogli il tentativo di cogliere di sorpresa il castello di Corneto, lo cinse d'assedio e il 15 settembre 1245, mentre depredava le campagne, riuscì a catturare 44 Cornetani, rimasti tagliati fuori dopo la chiusura delle porte. I poveretti divennero per il capitano Vitale il prezzo per ricattare gli assediati: se non avessero aperto subito le porte arrendendosi all'Impero, avrebbe fatto impiccare i prigionieri. I Cornetani non cedettero. Vitale scrisse subito all'Imperatore, che gli rispose da Pisa ordinandogli di impiccarne 32, se i Cornetani non si fossero piegati. E i Cornetani non si lasciarono intimorire dal ricatto. Vitale d'Aversa, allora, la mattina del sabato 4 novembre ordinò di allestire 32 forche sul poggio della Montarana dirimpetto a Corneto, verso Montalto, e fece impiccare 32 prigionieri davanti agli occhi dei Cornetani che dagli spalti delle mura castellane assistevano impotenti a quell'orrendo spettacolo. Tra i "martiri della Montarana" c'erano anche il Tuscanese Pietro di Letizia, detto il fedele, ed il Montaltese Benvenuto, detto il forte, ambedue dimoranti a Corneto. Pochi giorni dopo, un esercito pontificio di fanti guidato da Pandolfo Savelli, il conte Guglielmo di Pitigliano, il conte Ildebrandino Aldobrandeschi di Santa Fiora, Napoleone Orsini e la cavalleria orvietana, agli ordini di Ranuccio di Pepo Farnese, liberarono Corneto dall'assedio e riuscirono a togliere a Vitale d'Aversa alcuni centri del Patrimonio come Toscana, Tolfa ed altri luoghi della Maremma, tra cui certamente Montalto.»

L'anno 1250 vedrà la morte dell'Imperatore Federico II, *Stupor Mundi*. Con lui si chiude un'epoca.

I comuni italiani, ricchi e potenti, ma in lotta tra loro e incapaci di esprimere una forza in grado di combattere i nascenti stati nazionali europei, si dirigono verso una forma di governo meno democratica ma più risolutiva: *la Signoria*. A questa tendenza non sfuggì neppure Montalto che da un lato doveva guardarsi bene dalle continue aggressioni dei potenti di turno, dall'altro cercava una protezione che il nascente Stato Pontificio non era in grado di offrirgli.



La Maremma di ieri

di Duilio Niccoli

Questo nostro modesto lavoro di ricerca, non vuole certo avere la pretesa di analizzare e processare un preciso periodo storico caratterizzato da ideologie, modelli comportamentali, e criteri di giudizio tanto discordi e lontani da quelli della nostra società.

È semplicemente una documentazione di quelli che erano i personaggi tipici della Maremma e la loro vita, che per alcuni suoi aspetti discordanti è oggetto di commiserazione e allo stesso tempo di rimpianto. Vincenzo Cardarelli, uno dei grandi poeti e scrittori del Novecento, anch'egli uomo di Maremma, nato nella vicina città di Tarquinia, scriveva:

La Maremma, si sa, è terra di ventura; troppo spropositatamente vasta per una popolazione così scarsa e pigra, che vive ai monti, murata nei suoi paesi lontani dalle regioni più fruttifere, talmente distanti l'uno dall'altro che raramente si vedono; e preferisce ai lavori della campagna, le arti urbane. Onde, chi se la gode, proprio si può dire godere, sono i forestieri che vi ruzzolano già da ogni banda in cerca di lavoro od altro, secondo le stagioni.

Da "IL SOLE A PICCO", Bologna, 1929.

LA GRANDE PROPRIETÀ FONDIARIA

Le notizie qui riportate si riferiscono ad un particolare momento storico che abbraccia l'arco di tempo che va dai primi anni del '900 fino alla metà del secolo e sono state dedotte dall'organizzazione di due grandi proprietà terriere (Boncompagni e Guglielmi) in cui era suddiviso in gran parte l'allora territorio di Montalto di Castro, con l'ausilio di uomini e donne che vissero direttamente quella realtà.

In genere la situazione della proprietà fondiaria era determinata da un fattore fondamentale, cioè dal concentramento della proprietà terriera in mano a pochi ma grandi proprietari. L'origine di queste grandi proprietà era per lo più abbastanza antica; in genere rappresentavano ciò che rimaneva degli antichi feudi. Montalto di Castro, in realtà, rappresenta un'anomalia: I Boncompagni divennero proprietari della tenuta Pescia nel 1820; i Guglielmi acquisirono i primi terreni nella seconda metà del XIX secolo. Nelle aziende in cui prevaleva l'allevamento armentizio, il bestiame rappresentava l'elemento sfruttante insieme alle risorse naturali, visto che erano scarsissimi i prati artificiali o gli erbai. I fattori climatici e

geografici influivano in maniera determinante sulle condizioni economico-sociali, tanto che da essi dipendevano le stesse possibilità di sopravvivenza degli individui. Il rapporto uomo-terra era caratterizzato da un tipico atteggiamento di rassegnazione e impotenza di fronte alle avversità naturali.

CONDIZIONI DI LAVORO

Le condizioni di lavoro erano precarie e difficoltose, si richiedevano ai lavoratori prestazioni estremamente faticose se paragonate a quelle attuali. L'attività lavorativa iniziava all'alba, e si protraeva, interrotta soltanto da brevi pause che consentivano di consumare un pasto frugale, sino alla sera.

L'operato dei lavoratori si svolgeva scrupolosamente secondo le consegne del "capoccia" o del "caporale" e doveva rispettare limiti di tempo stabiliti. All'inizio del Novecento la paga si aggirava per i braccianti di sesso maschile intorno alle venti lire mensili e le quindici lire mensili per le donne; un masaro percepiva venticinque lire mensili più una quantità stabilita di pane e di olio; un cavalcante quindici lire al mese più mezzo litro di olio e sei pagnottelle di pane al giorno.



STRUTTURA DELL'AZIENDA

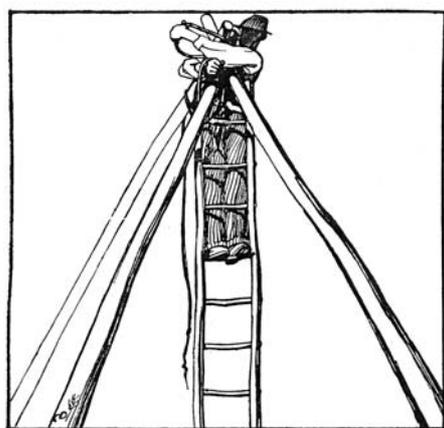
La tenuta generalmente era composta da tre aziende: dal campo, per la coltivazione della terra; dal procoio, per l'industria ovina; dalla masseria, per l'allevamento dei cavalli e dei buoi. Il nucleo abitato era costituito da costruzioni che si accentravano intorno alla casa del fattore e comprendevano: l'abitazione del guardiano, del fabbro, del sellaio, le due stalle per il bestiame, una dispensa, la chiesa, la caserma (come nel caso della tenuta Boncompagni) in cui vi erano due carabinieri e un vice brigadiere ed infine dormitori per i lavoratori.

ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

L'organizzazione del lavoro si fondava sulla struttura di tipo gerarchico in cui il padrone o l'affittuario delegava a guardia dei propri interessi, rispettivamente un fattore e un amministratore: quello ricopriva un ruolo decisionale direttivo, a questi spettava una funzione di vigilanza a livello economico finanziario. La massa dei dipendenti era suddivisa a seconda dei compiti lavorativi che assolveva, nell'ambito di ciascuno dei quali si riproponeva un quadro gerarchico dei ruoli operanti. In particolare; coloro che si occupavano del lavoro dei campi condotto con l'ausilio dei buoi erano i "bifolchi" al disopra dei quali stava un "capoccia"; quanti avevano in cura i cavalli e ne usufruivano nel lavoro di sorveglianza del bestiame bovino erano detti "cavalcanti" e venivano guidati da un responsabile chiamato "massaro". I compiti decisionali di quest'ultimo si limitavano alla scelta del pascolo, al computo e la registrazione delle nascite, all'abbattimento dei vecchi capi (di solito un bue veniva ucciso dopo undici o dodici anni di vita), alla scelta delle femmine da destinare alla riproduzione ed alla organizzazione e direzione della "marchetta". La "marchetta" che avveniva verso la fine di settembre, era considerata l'avvenimento più importante dell'azienda durante il quale i "cavalcanti" procedevano alla "mercatura" dei nuovi capi di bestiame imprimendo loro sulla spalla destra l'iniziale del cognome del padrone accompagnato da un segno nobiliare, ed utilizzavano per l'operazione un marchio di ferro arroventato su una forgia. Nella tenuta Guglielmi la "merca" si effettuava su circa 400 o 450 capi di bestiame e il simbolo impresso a



fuoco era accompagnato da un piccolo taglio sull'orecchia destra. Il bestiame dell'azienda era del cosiddetto tipo maremmano (nella azienda Guglielmi i capi si aggiravano sulle mille unità circa) di colore bianco grigio, molto robusto, resistente alla fame e alla fatica e viveva nei grandi pascoli recin-



tati che si estendevano per centinaia di ettari. I maschi erano utilizzati per il lavoro dei campi e le femmine, le migliori (circa venti-venticinque ogni anno) erano lasciate per la riproduzione. Del bestiame ovino e suino era responsabile il "vergaro" sotto la direzione del quale erano i pastori che sor-



vegliavano gli armenti al pascolo, i "cacciari" che al rientro del gregge, dopo la mungitura, erano addetti alla lavorazione del latte e alla conservazione del formaggio, ed i "porcari" che badavano ai maiali. La condizione nomade di questi lavoratori merita una particolare menzione. A differenza degli addetti alla masseria essi vivevano in capanne dalla struttura di legno ricoperta di sgarza (erba palustre con stelo triangolare) sperdute nella campagna, la loro direzione era affidata al vergaro, come pure il tradizionale perpetuarsi della transumanza che faceva allontanare le greggi dalla zona di maremma, dove avevano trascorso i mesi da ottobre a giugno, per raggiungere i pascoli di montagna dove soggiornavano nei mesi da giugno a settembre. Durante la carosa delle pecore, che avveniva nel mese di maggio, si faceva una festa in cui tra l'altro veniva consumato un piatto tipico detto la "pezzata" consistente in pezzi di pecora bollita. Per quanto riguarda il lavoro dei campi, la notevole estensione e l'attività agricola dell'azienda, richiedevano un gran numero di forze lavorative che solo in minima parte erano costituite dagli abitanti della zona; in effetti una alta percentuale di lavoratori proveniva dai paesi circostanti, trasferendosi periodicamente in luogo per lavori stagionali: semina, mietitura, sterpatura. I braccianti arrivavano raggruppati in "compagnie" e guidati da un "caporale". È questa una figura piuttosto ambigua al limite tra il faccendiere e lo sfruttatore. Non si sa con certezza se la sua mansione originaria sia stata quella di radunare e strutturare, mettendovisi a capo come rappresentante e responsabile, gruppi di braccianti che così preconstituiti venivano assoldati da un padrone. Tuttavia talvolta questo suo ruolo di preminenza ed una particolare predisposizione al comando evidenziavano un carattere da prepotente e da alleato dei padroni dai quali riceveva "il soldo" e lo somministrava insieme col pane, il lardo e il vino, settimana per settimana o a lavorazione finita, non senza spillare, su ogni giornata di lavoro che pagava, una minuscola percentuale che gli permetteva di spassarsela, sebbene villanamente, da "signore". Talvolta erano delle intere famiglie a spostarsi sul luogo di lavoro, negli altri casi i contatti con i famigliari lasciati al paese di origine avvenivano in genere ogni tre-quattro mesi.



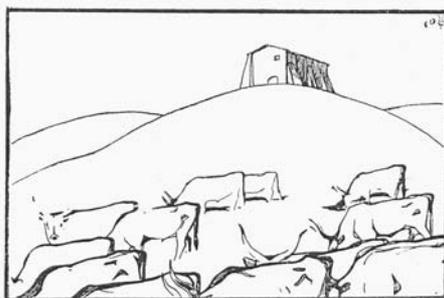
Ad ospitare i lavoranti c'erano degli appositi capanni nei quali si disponevano sopra un tavolato delle "rapazzole" (sacchi riempiti di "spoglia" di granturco e paglia) per trascorrere la notte. La giornata lavorativa nei campi si divideva in tre "terzi" ognuno dei quali durava in media quattro ore: il primo terzo iniziava all'alba e terminava per la colazione, il secondo andava dalla colazione al pranzo, il terzo comprendeva le ore tra il pranzo e la cena. Accanto al gruppo dei braccianti era la cosiddetta "gutteria" costituita da adolescenti affidati dalle famiglie al caporale, senza che questi pattuisse per loro una paga (sebbene lavorassero né più né meno degli altri lavoratori). Una simile situazione era dettata dal profondo disagio economico in cui versavano le famiglie dei guitti la cui unica pretesa era quella di liberarsi di una bocca in più da sfamare. La vita era resa particolarmente difficile dalla malaria che dominava su quei terreni in gran parte paludosi; altro pericolo mortale era costituito dalla polmonite che in conseguenza delle precarie condizioni di lavoro colpiva la maggior parte degli uomini.



FIGURE SECONDARIE MAREMMANE

Tordari: venivano dalle montagne durante il periodo ottobre-dicembre e catturavano nelle macchie sino a cento tordi al giorno, di cui quaranta tordi circa ogni stagione, venivano regalati al padrone come segno di gratitudine. **Acquaroli:** ragazzi di quindici-diciotto anni che avevano il compito di portare l'acqua, in speciali contenitori a doghe di legno chiamati "barlozze", ai braccianti che lavoravano nei campi; dovevano poi custodire la pila dei fagioli che questi ultimi conservavano nella capanna.

Aquilani o terrazzieri: lavoratori, generalmente provenienti da L'Aquila, che scavando forme ai bordi del campo per raccogliere l'acqua piovana, facevano opera di risanamento del terreno. **Cacciatori di frodo:** sfidando il pericolo rappresentato dai guardiani si spingevano a notte fonda nelle riserve di caccia padronali dove con lacci o con fucili uccidevano lepri e cinghiali.



Facocchi: addetti, durante l'inverno, ai lavori di riparazione dei carri in legno. **Tagliatori:** effettuavano periodicamente il taglio delle macchie vicino al mare per ricavarne del carbone.

USI E COSTUMI TIPICI

Se un bue o un cavallo moriva accidentalmente, la carne poteva essere consumata dai lavoratori dipendenti che delle parti migliori facevano le cosiddette "coppiette" (strisce di carne messe ad essiccare e condite con peperone secco) mentre la pelle delle bestie doveva essere consegnata al padrone come simbolo di sottomissione. L'operazione della merca veniva conclusa con un pranzo che il padrone passava a tutti i dipendenti dell'azienda. La religione segnava una profonda impronta negli usi e nelle tradizioni della maremma. Nel giovedì Santo i lavoratori dell'azienda di Guglielmi, usavano trasportare in processione una croce sin sopra l'attuale vecchio ponte del fiume Fiora dove li attendeva il sacerdote con un



folto gruppo di fedeli, per scortarli fin dentro la chiesa del paese: S. Maria Assunta. Durante il sabato Santo nel momento che segnava la "sciolta" delle campane il lavoro dei campi veniva momentaneamente sospeso, ed i lavoratori si radunavano in ginocchio all'interno di un semicerchio costituito da coppie di buoi al giogo, mentre il fattore in piedi pronunciava una semplice preghiera di ringraziamento.

Da quanto è stato detto appare evidente come la Maremma fosse occasione di contatto e di scambio sociale per i gruppi più disparati che vi pervenivano in cerca di lavoro e di ventura. Occasione d'incontro erano rappresentate dai balli all'aperto sull'aia organizzati dopo una dura giornata di lavoro, al suono di un organetto e di un'armonica a bocca. Infine non mancavano gare di poeti a braccio che con il loro canto particolare si "tiravano le ottave" (due righe di queste dicono: "quando il biscinello fa baldoria, brodo di ramolacci e di cicoria"). Durante queste manifestazioni i partecipanti riuscivano fortunatamente a dimenticare la loro misera condizione di ogni giorno.

Questo scritto è stato impostato con uno scopo ben preciso: far conoscere ai giovani e meno giovani di oggi, quelli che erano i personaggi tipici della Maremma e la loro vita di ieri.

Sono stati intervistati: Alessandro Bravetti, *agricoltore e allevatore di ovini*; Ceccarelli Mariano, *fattore dell'azienda Guglielmi*; Leo Niccoli, detto Lello, *massaro*; Terzo Martelli, *vergaro*; Vincenzo Niccoli, detto Mirardo, *Cavalcante*; Angelo Cignini, *Capoccia*; Domenico Acciaresi, *Guardiano*.

Le illustrazioni sono del Maestro Luciano Funari. I bozzetti, di Duilio Cambellotti, sono tratti da: ERCOLE METALLI "Usi e Costumi della Campagna Romana", Roma, 1924.

MONTALTESI a PESCIA ROMANA

di Oliviera Lombardi



*Primi anni '50.
Pescia Romana, Borgo Vecchio.
Sul carro, Barattelli Giuseppe.*

Nell'anno 1950 a Montalto cominciarono a circolare delle voci strane tra i montaltesi; si potevano prendere nella vicina Pescia Romana delle terre, si parlava di podere, addirittura con le case, di quote. Erano tutti scoraggiati perché, oltre al fatto che non c'era una lira, era successo tempo prima che tutto il paese o quasi, era andato a invadere le terre del Marchese Guglielmi; nel

loro animo semplice pensavano che avrebbe dato loro un po' di terra da coltivare; ma succedettero soltanto grosse litigate ed insulti con i guardiani, il grano tutto calpestato e quando fu l'ora di pranzo, finì tutto perché la fame era più forte. Persone mai viste prima, cominciarono a farsi amici con gli uomini e con quelle poche donne che vivevano in piazza (la maggioranza fem-

minile se ne stava in casa a curare la famiglia). Ognuno aveva il suo gruppo; quello con i "compagni" e altri con quelli che non erano "compagni", si discuteva da tutte le parti e la frase ricorrente era questa: «Ma come, stiamo già sotto i padroni e dobbiamo andare via da Montalto per stare sotto un altro padrone?». Così era tutto un dubbio e un tentennamento.



*1955, Podere 306, San Feliciano.
Otello Barattelli con i primi blue jeans.*



Poster del Piano Marshall (detto E.R.P., European recovery program, cioè Piano per la ricostruzione europea dopo la 2ª Guerra mondiale).



1957, Podere 302, Margherita. Sul traliccio della pompa a vento si trovano, partendo dall'alto: Oliviera, Oliva e Valeria Lombardi.

A scuola, a Terravecchia, noi bambini ricevevamo la visita di certi signori americani, che tramite un interprete, si complimentarono con gli insegnanti per l'ordine che regnava in classe (io avevo la maestra Lida Mazzoni, la mamma di Enrica e Silvana Mazzoni di Montalto; era un'insegnante stupenda, la mia cultura è iniziata lì). Ci regalarono un pacco con la sigla E.R.P. (mai saputo cosa volesse dire) pieno di quaderni, matite, caramelle, cioccolate, gomme americane (squisite). Insieme al pacco c'era un pupazzo di stoffa molto spiritoso di nome Pinotto. Anche questa iniziativa era collegata al progetto della Riforma Agraria, portata avanti da un ministero che si chiamava Ente Maremma. Poche famiglie accettarono di diventare assegnatari della Riforma e dopo pochi anni 4/5 famiglie lasciarono tutto e ritornarono a Montalto. Certo la vita era triste in quella campagna deserta e desolata senza acqua, luce, strade e tutte le comodità del paese: le botteghe, il mercato, le chiese, il cinema, le chiacchiere con i vicini e poi le osterie. Ce ne erano parecchie a Montalto: Peppa la zoppa; Emilia, Pia di Torello, Dante Niccoli ed altre che non ricordo. L'osteria era il ritrovo degli uomini di un'età, che tra un bicchiere e l'altro, facevano la partita, poi i più saggi, andavano a casa per la cena, altri rimanevano fino ad ubriacarsi, alzando la voce contro tutti; dopo, dalle finestre aperte, nei vicoli si sentivano grida, insulti, ingiurie ed anche percosse a mogli e figli che avevano fame e non c'era neanche il pane.

Le famiglie a quel tempo erano nu-



Anni '50. Viale dei Pini.

Da sinistra: Dino Salvati, Aldo Cucci, Aldo Paoletti, Alfredo Faggiani, Otello Barattelli.

Sotto - Primi anni '60. Valeria Lombardi a pesca nel Fosso della Percossa



Primi anni '60. Il Borgo dei Servizi, oggi detto Borgo Nuovo. Al centro della prima foto, da sinistra, Gabriella Viola.



merose, il lavoro sotto i padroni non era certo pagato bene, quindi la miseria la faceva da padrone. Però con tutto questo, il paese era abbastanza tranquillo; mi ricordo il sindaco, Ruggero Festarelli figlio della zia Margherita, detta la "Francescana" per le cure che dedicava alla chiesa. Era un uomo bravo, semplice, un operaio che conosceva il duro lavoro "a giornata" amico di tutti e che rimase operaio per tutto il suo mandato; in quei tempi non c'era nulla di cui approfittarsi, ma se pure ci fosse stata la possibilità, non l'avrebbe fatto perché era un uomo onesto. Nel 1952 e 1953, anno in cui io e la mia famiglia siamo venuti a Pescia, durante le due estati venivamo da Montalto in bicicletta e per nulla stanchi, i miei, piantavano alberi, siepi, fiori e tutti gli ortaggi per avere ogni tipo di verdure ad ogni periodo. Era stato chiamato Giovanni Grani per fare il pozzo ed anche lui con la bicicletta portava i suoi attrezzi da lavoro e scavava. Io rimanevo meravigliata nel vedere quante pietre grigie a forma di stalattite tirava su da quella voragine. Il pozzo era 18 metri e mi metteva paura. Poi comprammo subito la pompa a vento dalla ditta Raimondo Vivarelli di Grosseto così il problema dell'acqua venne superato; non era certo buona, ma l'abbiamo bevuta tanti anni: fino al 1965 o 1966 quando fu fatta la condotta dell'acquedotto di Santa Fiora. Tra il 1967 e il 1968 ci attaccarono anche la luce e allora la vita migliorò tanto. Io studiavo a Viterbo e viaggiavo con il pullman, ma quando tornavo a casa c'era sempre da fare, l'orto, l'erba ai conigli, innaffiare se era caldo, dare una mano per il bestiame, non ci si fermava mai.

Da allora è passata una vita; se mi fermo a pensare alla Pescia Romana di allora e guardo la ridente cittadina di oggi, devo riconoscere che sono stati fatti dei miracoli, ma grazie a Dio, è stato fatto tutto con la propria fatica, il coraggio, il sacrificio e la volontà di andare avanti, per migliorare la nostra società sperando di lasciare un futuro migliore per figli e nipoti.



Valeria Lombardi alla guida della prima Vespa di Pescia Romana



Gita al mare: Alessandro Guidotti, Valeria Lombardi, Vilma Mariani, Oliviera Lombardi e Ilvana Vitali.



1962. Nei pressi della Statale Aurelia. Otello Barattelli, finalmente abbraccia la fidanzata, ovviamente Oliviera Lombardi, al termine del servizio militare.



Valeria Lombardi sulla falciatrice in tenuta campagnola.

web, mail & co. il vostro spazio per comunicare

Con il sito del Campanone è possibile per tutti diventare "redattori". Pubblicare un articolo o delle foto è facilissimo, basta seguire le istruzioni on line ed il gioco è fatto.



Cercasi "Fronte dell'Ozio"

Alessandro Ansidoni

Inserito: 15/06/2009 ore 18.13

Il 9 marzo scorso si è tenuta la terza giornata mondiale della lentezza, promossa dall'associazione "l'Arte del Vivere con lentezza". L'idea è di invitare le persone a riconquistare il proprio tempo, la propria vita, i propri spazi. In pratica a rallentare e a riflettere, scoprendo quanto di bello perdiamo ogni giorno mentre corriamo, in realtà arrancando, verso le nostre destinazioni. In particolare c'è l'invito, per questa giornata, ad organizzare un evento sulla lentezza pensando al proprio territorio. Volendo, in qualche modo, aderire alla "Giornata della lentezza", mi sono seduto comodamente e ho cominciato a riflettere su questi argomenti. Il mio primo pensiero si è materializzato in un libro stupendo di Bertrand Russell intitolato: "L'Elogio dell'Ozio". Sono andato molto lentamente a trovarlo tra gli scaffali della mia libreria e mi sono immerso nella lettura. Gli stimoli non sono mancati ma una scintilla è scattata più intensa delle altre: il Fronte dell'Ozio. Infatti mi è venuto in mente il gruppo, così denominato, che a Tarquinia e dintorni è nato intorno al poeta Titta Marini. Devo dire che di questo gruppo ho visto delle foto, come ad esempio la fucilazione della vanga, oppure il suo simbolo: un granchio che "rinculando avanza". Ho avuto modo di sentire degli aneddoti e molte leggende. Proprio queste frammentarie e lacunose informazioni mi hanno sempre più incuriosito e spinto ad una riflessione: perchè non fare una ricerca su questo gruppo in modo approfondito e com-

pleto? Andare a trovare materiali, scritti, foto, ma soprattutto testimonianze? Infatti ritengo che ci siano parecchie persone tra Tarquinia e Montalto di Castro, che ci possano raccontare in modo diretto cosa è stato questo movimento. Solo goliardia o c'era dell'altro nel gruppo di Titta Marini? Ozio creativo! lavorare meno - lavorare tutti; sono temi interessanti e tremendamente attuali. Quindi ho proposto alla redazione della rivista storica di Montalto di Castro "Il Campanone" di aiutarmi in questa avventura. La loro adesione è arrivata, come mi aspettavo, istantanea ed entusiastica. Pertanto invitiamo tutti coloro (persone, associazioni o enti) che desiderano aiutarci in questa ricerca a contattare la Redazione de il Campanone. Raccogliere documenti e testimonianze potrebbe essere utile per ideare un evento che possa far rivivere, in tutta calma, il Fronte dell'Ozio.



COMMENTI

di **Mario Migneco**

16/06/2009, 16:01:31

Per fortuna ancora non ritorno a casa "con malesseri speciali", per dirla un po' come Battiato che "si stressa" nel traffico caotico e appiccicoso delle grandi città. Forse il magma di veicoli che, fumanti procedono a passo d'uomo non è il più azzeccato emblema della velocità, ma comunque sia è sempre il collasso di quest'ultima in una sua forma derivata, una conseguenza. Il traffico in questo senso è il collasso di un sistema che vuole andare veloce, ma non ci riesce. Tutti hanno bisogno di correre, sino allo spasmo e al malessere. A volte la libera esistenza umana congestiona causa velocità. Fino alle estreme conseguenze: l'incidente. Mortale sia per il sistema nervoso, anch'esso collassante in forme aliene di stress - che era sconosciuto sino a qualche secolo fa - e di morte. Taglio corto e la-

scio un invito alla lettura per tutti i lettori della rivista e per i fruitori del sito web. Leggetevi Paul Virilio, qualsiasi saggio è indicato, ma forse troverete molte risposte su questo fenomeno della velocità in "La bomba informatica". Per la cronaca Virilio, noto urbanista e filosofo contemporaneo, è il padre di quella scienza che, appunto, nasce dallo studio degli effetti della velocità: ossia la dromologia...

di **Stefano Tienforti**

19/06/2009, 14:48:13

Da cultore dell'ozio, non posso che apprezzare l'idea, così come da tarquiniese sono lieto che Titta diventi pian piano paladino del diritto comune a vivere la propria vita lentamente e con pieno godimento. La proposta di Alessandro Ansidoni - che saluto, memore degli incontri ai tempi del "Corriere" - era già giunta a Tarquinia, alla redazione de L'extra ed a me grazie al tramite di Daniele Mattei, ricevendo generale approvazione. Perciò, parliamone: può uscirne qualcosa di molto carino.



"Novo Vate" di Capranica premiato Marino Santinelli

Mario Migneco

Inserito: 16/09/2009 ore 12.43

Giovedì 10 Settembre, presso la sala della Provincia di Viterbo, lo scrittore montaltese Marino Santinelli ha ricevuto "L'encomio d'onore" nell'ambito del concorso letterario "Novo Vate" dell'Accademia Francesco Petrarca di Capranica, per la raccolta di poesie "La parte chiara dell'ombra". L'intera opera è incentrata sulla vita dell'autore: un diario di viaggio, ma soprattutto il racconto della profondità dell'animo che il poeta in certi momenti della propria vita si è trovato a vivere, ma anche lo sguardo attento e profondo verso un mondo marginale di uomini e donne che ci scivolano accanto con i loro drammi ed i loro vissuti senza rumore e senza destare l'at-

tenzione di chi è spesso troppo egoista per accorgersene.

Quella parte chiara presente nell'ombra di cui non tutti si rendono conto, fatta di piccoli chiaro-scuro che chi riesce a cogliere penetra il senso della vita; a niente è in sintonia con la frenesia della quotidianità frettolosa che ci circonda, poesie secche, fulminati, tragicomiche, senza via di scampo.

A rendere ancor più grande l'opera di Marino Santinelli è la dedica che la famosa scrittrice Fernanda Pivano ha voluto donare al poeta nella poesia "Tiepido", una dedica per dimostrare la profondità e la bravura dell'autore, ma soprattutto un incoraggiamento per continuare a regalare emozioni vere a tutti i lettori.



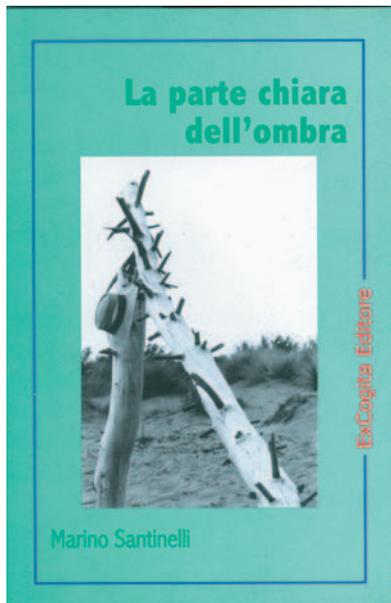
Da: "Giorgio Belardinelli"

Data: 14 maggio 2009 18:23:26 GMT+02:00

A: <redazione@ilcampanone.com>

Oggetto: Rivista il Campanone

Salve, sono nativo di Montalto di Castro da dove per ragioni di lavoro mi sono allontanato, stabilendomi ad Arezzo, in Toscana. Orbene, occasionalmente vengo a Montalto per salutare i miei parenti ed amici. In una di queste occasioni, molto di recente, mi sono caduti gli occhi sulla vostra rivista che non è la più recente e contraddistinta dal nr. 1 dell'anno 2007. Sfogliandola mi sono reso conto che, all'interno c'erano due fotografie del mio defunto padre Giovannino Belardinelli in tenuta da gioco, fotografato presso quello stadio comunale unitamente a tutti gli altri giocatori che facevano parte della squadra. L'emozione è stata forte, mio padre, mi raccontavano, è stato un buon portiere e solo per sbaglio - le possibilità erano minime - non ho seguito le sue impronte, anche se per alcuni anni ho giocato nella squadra allievi di Montalto, naturalmente in porta; squadra allenata dal mitico "Peppino, il lattaio del paese" che all'epoca lavoravo con consegna a porta a porta. Non ho in mente di dilungarmi e/o disturbarvi oltre, solo ringraziarvi per la vostra gentilezza che, forse è mancata a qualche mio parente, pazienza. Cortesemente utilizzando il mio indirizzo di posta elettronica, potete farmi sapere qualcosa di più sulla vostra associazione e se ci sono mo-



Tiepido

Un giorno
uno dei tanti che rincorrono la vita
vicino ad un fuoco mai spento
ascoltai l'illusione del vento;
mi avvicinai
al sapore del sole
e con le mani riscaldate
inzuppai
un sorriso nel cuore.

*Caro Marino Santinelli
Sono in invidia per aver
scritto questo bel libro, quella
bella poesia al fondo - brava
handwritten*

dalità particolari per l'accesso al vostro sito che, mi sembra non riconosca i dati che gli fornisco per la registrazione. Vi ringrazio per l'attenzione augurandovi un buon lavoro, cordialissimi saluti.

Da: "Genoveffa Sannito"

Data: 10 maggio 2009 14:59:37 GMT+02:00

A: <redazione@ilcampanone.com>

Oggetto: poesia

Risiedo a Montalto di Castro e le sue bellezze naturali e artistiche emozionano il mio animo. È una parte di Maremma quasi fiabesca, nel verde e nella spaziosità propria. Desidero omaggiare questa terra con il componimento che segue:

Montalto in canto

Il mare appare all'orizzonte chiaro come acqua di monte, con il pescator che cammina, affaccendato sulla ridente marina.

Nel paese, le tre Fontane, depositarie di usanze e leggende sane, volto del primario impegno nell'antico zampillo dell'ingegno.

Oltre, il Campanone svetta, con i rintocchi dell'ora sulla vetta, vigile sul fiume nella valle, che ristora la terra e le sue falde.

Magnificenza piena sita nella Chiesa fonte di vita,

che dal sacrificio sul quel colle per l'umanità amore volle.

Il Castello sul piano della collina è vetusto e non in china, con le torri dalle bifore finestre narratrici del tempo assai leste.

Brivido tremolante sulla pelle per le realtà così belle e con Vulci fiabesco che si erge in questa Maremma verde che emerge.

Da: "Mario Venanzi"

Data: 03 febbraio 2009 9:47:16 GMT+01:00

A: <redazione@ilcampanone.com>

Oggetto: Proposta.

Buongiorno, sono un montaltese in giro per il mondo per lavoro.

Mi piacerebbe trattare sulla vostra pubblicazione il tema delle ex scuole rurali. Da bambino ho frequentato le elementari dall'anno scolastico 1958/1959 al 1962/1963 presso la scuola rurale di Campomorto che ha funzionato dal 1958 ai primi anni Settanta per circa quindici anni presso il podere "Cecchelli".

Conservo ancora una foto "storica" molto significativa scattata alla scolaresca il 29 febbraio 1960 (anno bisestile). Ovviamente il mio intervento dovrebbe essere costituito dal un ricordo personale e potrebbe essere inserito in una trattazione più storicizzata sulla realtà delle scuole rurali che

hanno funzionato a Montalto in quegli anni. Per affrontare l'argomento occorre avviare preventivamente una ricerca di archivio.

Sperando che la proposta possa essere giudicata interessante, resto in attesa di vostre notizie.

Distinti Saluti

La proposta ci interessa, abbiamo trattato l'argomento istruzione dalla fine del Settecento al XIX secolo in due numeri (aprile 2005 e agosto 2005).

Potremmo proseguire affrontandolo in un dato periodo e in modo specifico sulle scuole rurali come lei propone.

Potrebbe scrivere i suoi ricordi e inviarci

un testo di modo che le ricerche possano essere più mirate.

La Redazione

P.S. - Ha visto l'ultimo numero? Dall'anno scorso le spedizioni vengono effettuate anche fuori Montalto. Se le interessa ci può inviare il suo indirizzo.



Dopo lo splendido articolo apparso nel numero passato dal titolo "Vacanze montaltesi", Beniamino Pagano ci ha nuovamente scritto e inviato sia un articolo, che apparirà nel prossimo numero della rivista, che alcune straordinarie fotografie degli anni '20, che non hanno bisogno di commenti.

Comunque invitiamo ancora una volta tutti i lettori a scriverci e a inviarci documenti e fotografie.



La corriera che effettuava la tratta Stazione-Paese di Montalto di Castro alla fine degli anni '20 con lo "chauffeur" Bruno Pizzi.



Gita di salute a Montecatini. Nella fila centrale il 3°, 4° e 5° da sinistra sono: "Il Moretto", Giuseppe Corazza e un certo Fortunati.



1929. Da sinistra: un Mazzoni, Mario Pagano, Bruno Pizzi, ..., Giuseppe Corazza.



Fine degli anni '20.
Bagnanti alla marina
di Montalto di Castro



Come parliamo

a cura di Delfina Bellucci
delfina.bellucci@ilcampanone.com

Modi di dire

Ancora modi di dire! Mi sembrava di aver concluso le mie conoscenze, invece gli anziani mi regalano ancora perle di saggezza. A volte mi devo soffermare per comprenderne il senso, tanto diverso è il modo di parlare e diversi i termini di paragone. Ma poi, trovata la chiave di lettura, tutto è semplice e scontato.

Non so' pare le dita, figurate l'idee delle persone

Mai parole più attuali. Siamo miliardi di persone oggi ed altrettanti siamo stati nel passato e ancora di più saremo in futuro, ma ognuno di noi ha le proprie convinzioni e la propria filosofia di vita. Quindi siamo tutti diversi, essendo però tutti uguali. Così nella mano diversa è la lunghezza delle dita, ma è uguale il loro valore e il loro uso.

Chi non sa, presto parla

Giudizi scontati, convinzioni e soluzioni a tutto è tipico di chi parla di qualcosa che non conosce. Spesso siamo sicuri di essere capaci di affrontare una certa situazione e di fare sempre la cosa

giusta. Dimentichiamo però che una cosa è viverla, un'altra è esserne soltanto spettatore.

Nun me fido manco della camicia (mutande) che porto

Tipica espressione di una persona totalmente diffidente di tutto e di tutti. In una società dove la prevaricazione è normale, spesso si vive sulla difensiva, si ha paura di essere traditi, addirittura, dai nostri stessi indumenti.

Chi se confonde co' le frasche pia de fumo

Abbiamo tutti notato che un fuoco di sterpaglia, o meglio di frasche, abbia come conseguenza solo un gran fumo e una breve durata. Mentre un fuoco di legna è caldo e duraturo. Inoltre se si passa vicino ad un fuoco di "frasche" il fumo e il puzzo ti avvolgono. Così nella vita, se si frequentano persone di poco valore potrà capitare di comportarsi come loro.

Non chiede soldi e consigli a chi non ha figli

Crescere i figli è una grande impresa, senza manuali o strategie collaudate. Preoccupazioni, gioie, dolori, ansie, de-

naro e quant'altro è ciò che ruota intorno a loro. Chi non li ha non ha sperimentato la totale dedizione verso qualcuno, in questo caso un figlio. Di conseguenza non presterà i soldi volentieri o non riuscirà a dare consigli adatti.

Sei tirchia come la formica nel mezzo

Qualcuno un giorno mi disse così. La comprensione di queste parole non fu facile. Ma poi capii che dovevo prendere in considerazione proprio le fattezze della formica. Infatti questo piccolo operoso animale è diviso in tre parti, ha la parte centrale del corpo più piccola rispetto a quella anteriore e a quella posteriore. È proprio questa parte "nel mezzo" è paragonata all'animo "stretto" della persona tirchia.

Glossario

Rampazzo: grappolo

Stagnata: recipiente, antenato della nostra bacinella

Cachéo: quantità enorme

Scrocchiazeppe: persona molto magra

I puntini puntini di Mario

a cura di Mario Migneco
mario.migneco@ilcampanone.com



La fotografia fa parte dell'archivio di immagini sul paesaggio che la Fondazione Solidarietà e Cultura sta implementando da alcuni anni. Nell'anno 2008 è stata effettuata da Francesco Galli una campagna fotografica sul territorio di Pescia Romana. Da questa abbiamo tratto l'immagine scattata in Località Tombolo del Paglieto Grande.

Il cuore di un luogo si trasforma, lentamente, in poco meno di venti anni la spiaggia di Pescia Romana ha assunto un volto nuovo. Parlo di quando ero bambino – ecco appunto quei venti anni fa –, mia madre ci caricava su un maggiolone verdognolo tutto scassato ed erano memorabili quelle mattinate. Che era come andare a fare la spesa al supermercato, oppure al bar: in spiaggia eravamo solamente noi concittadini, pochi stranieri, poca la gente di fuori. Adesso, invece, stiamo qui a testimoniare questa evoluzione che ha cambiato l'apparenza del luogo, i connotati. La marina ha una faccia nuova. Quasi un bagno di massa, presa d'assalto da turisti e vacanzieri della domenica, viottoli pieni di buche e alberi diventati bianchi dalla polvere. A quei ricordi d'infanzia, frammenti indelebili di età passate, aggiungo oggi, la quotidiana esperienza delle domeniche superaffollate, del via vai di gente che dal sabato notte – tremila persone in discoteca – alla domenica pomeriggio transitano dal Borgo Vecchio a Costa Selvaggia, dalla tabaccheria al bar, ad ogni ora si vede la gente, che per godersi la vita è disposta a dormire anche in spiaggia, avvolta in un asciugamano ad aspettare di essere svegliata dal caldo e dalla sabbia che si fa rovente. Guardo con aria soddisfatta, penso al salto di qualità del territorio. Ciò delinea nuove prospettive di sviluppo, imperdibili occasioni lavorative per tutti i concittadini. La sfida che si prospetta è ora quella di trovare la via giusta che ci permetta di portare sviluppo ma anche di conservare e salvaguardare questo patrimonio consegnatoci dalla natura... oppure dalla fortuna!

L'intervista

a cura di Mario Migneco
mario.migneco@ilcampanone.com

Un uomo “venuto su dal sodo”

Romolo Miralli classe 1930, da poco, precisamente il primo settembre scorso, ha compiuto i suoi 79 anni. La descrizione di un uomo di questa età può anche passare da una a prima vista sbrigativa occhiata al suo fisico, alla sua andatura, ai suoi occhi, alle braccia, dalle unghie alle mani. Romolo è una “roccia”, oppure, per usare un'espressione coniata dal suo amico del cuore, Renato: “Un uomo venuto su dal sodo”. Un modo per dire che l'uomo in questione è stato praticamente forgiato dalla vita e dalla durezza della terra su cui ha lavorato tanto a lungo e su cui cammina e lavora ancora, senza disdegnare la vanga e la zappa, senza aver dimenticato come si coltivano i pomodori senza trascurare il “prezzemolo”. Romolo, come si definisce lui stesso è fatto “d'acciaro”, una lega che non viene scalfita nemmeno dalle quaranta Pall Mall che fuma al giorno. Nemmeno un colpo di tosse, e una sigaretta dopo l'altra, dalla mattina presto alla sera un tam tam di nuvolette di fumo, che da esperto fa uscire dalla bocca e dal naso con metodica calma.



La prima domanda a Romolo è precisamente questa:

Mario: *Sei quasi arrivato ad ottanta anni e ancora zappi, vanghi, vai a funghi – Romolo, a questo punto, mi interrompe e mi dice che ieri ha vendemmiato – hai sempre da lavorare. Dove trovi l'energia?*

Romolo: Ho la passione.

Secco e preciso mi liquida con questa risposta e poi comincia a raccontarmi le sue mille esperienze lavorative.

R: Ho cominciato nel '46 a Pescia Romana eravamo una trentina di montalesi nella tenuta del Principe, c'era Ruggero Festarelli, Marino Miralli, Sergio Salvati, Nicola Colasuonno e tutti gli altri.

Eravamo poco più che adolescenti e facevamo di tutto. Il fieno, la raccolta delle gregne, appresso alle mietitrebbie.

Ci alzavamo alle sei del mattino, con la bicicletta ci attaccavamo agli autotreni per non pedalare. Dopo la campagna sono entrato a lavorare nella Cooperativa edile della Maremma. E

poi l'esperienza come facchino a caricare la paglia diretta in Piemonte, a Cuneo e a Torino.

Sono stato anche tra i primi a lavorare con la Soprintendenza a Vulci dal '60 al '62 durante gli scavi "ufficiali".

M: *Ma concentriamoci sui facchini, quale era la ditta?*

R: Era una squadra nostra: Antonio Orlandi, Cencio Rizzuti, Salvatore Sorbera, Emilio Reggi. Venivamo ingaggiati da un certo Moretti che commerciava paglia.

Oltre alla nostra c'erano diverse squadre, quelle che stipavano e quelle che caricavano i camion. Ci pagavano un tanto al quintale, stavamo al bar e venivano i compratori con l'ingaggio, si lavorava così.

M: *E poi cosa hai fatto?*

R: Dopo sono stato anche a lavorare per la costruzione della centrale nucleare di Montalto di Castro. Sono stato lì per otto anni di fila.

La schiena di Romolo è dritta, è come l'acciario, i quintali l'hanno forgiato.

M: *Cosa ti è rimasto?*

R: Mi è rimasta la fatica ma anche la salute e la forza.

In giro per Montalto con la sua Panda verde bottiglia Romolo coltiva le sue amicizie, va a funghi e fa i chilometri. E carica e scarica ancora. Merci più leggere come quel prezzemolo che sta bene dappertutto.

Il quadro a olio qui a fianco è opera di Luciano Leoni (1974), geometra montalesi prematuramente scomparso, nipote di Romolo. Luciano andava spesso a funghi insieme a lui e ha voluto ringraziarlo per le bellissime giornate passate insieme con questo dipinto che lo ritrae intento nella ricerca.

L'illustrazione nella pagina accanto è del maestro Luciano Funari



“Lo Zatterone”

di Antonio Muoio

Il nome “Zatterone” gli è stato dato negli anni del primo dopoguerra confondendolo con uno zatterone tedesco che trasportava viveri e vettovaglie varie e che si è incagliato sugli scogli delle Murelle nel 1944. I Montalesi che a quei tempi avevano bisogno di un po' di tutto si avventurarono per racimolare qualcosa. Durante uno di questi “arrembaggi” alcuni rimasero intrappolati nel relitto per via dell'arrivo di una mareggiata. In seguito lo zatterone venne recuperato dai tedeschi e rimosso. Dopo alcuni anni qualcuno rinvenne sulla spiaggia dei frammenti di vecchie tegole e cercando sul fondale del mare trovarono un relitto strano carico di tegole coppi mattonelle discendenti e molti sacchi, quindi confusero il vecchio zatterone tedesco con questo relitto, da qui l'erroneo nome “Zatterone”.



Qui entra in gioco l'associazione Asopaguro che vuole scoprire l'era e la provenienza del relitto, con la caparbia di Stefano, la pazienza di Vittorio e la passione sfrenata per le immersioni di Tonino, Enzo ed Amedeo iniziano a osservare bene lo scafo. Viene fuori una bella cosa, innanzitutto il relitto non è così moderno come sembrava, lo testimonia il sottile strato di rame che ricopre il fasciame dell'imbarcazione, infatti già dai tempi dei Romani si ricopriva l'*opera viva* dell'imbarcazione con un sottile strato di rame così da renderlo inattaccabile

dalla vegetazione marina, una sorta di “antivegetativa”, il fasciame è chiodato con dei chiodi in rame lunghi circa 12 cm di un diametro di 1 cm. Un'altra cosa curiosa che non era mai stata scoperta da nessuno è che l'imbarcazione era a vela, infatti al centro si intravede un grosso ceppo in legno che somiglia molto ad un albero sorretto lateralmente da altri due alberi: una sorta di saette.

La nave, che sembrava una piccola imbarcazione, misura in realtà 34,60 m ed è larga 9,10 m. Sepolta per metà dalla sabbia, si intravede benissimo la grossa sezione di legno della ruota di prora e molte delle stamanare della sezione di 20/25 cm.

Probabilmente, mentre viaggiava in direzione nord ovest toccava sugli scogli delle Murelle e poco più in là è affondata, oppure sorpresa da una forte mareggiata di maestrale colava a picco. Come già detto in precedenza l'imbarcazione trasportava tegole Marsigliesi, mattonelle 20 x 20 cm in cotto, discendenti, e qualche bella ceramica



Tegole marsigliesi dalle quali fa capolino un simpatico ghiozzo



In primo piano, le stamanare. Sullo sfondo sono ben visibili le tegole

Fotografie subacquee di Vittorio Gradoli.
Associazione Assopaguro.

Barili in legno contenenti il cemento della cava di Civitavecchia



Chiodi in rame che fissavano il fasciame



ormai difficile da reperire. Cosa strana sulla parte di prora ci sono dei barili in legno pieni di una sorta di cemento, ed a poppa dei sacchi di tela contenenti calce. Sulle tegole vi è impresso il simbolo di un'ape con la scritta "Guichard Carvin & C Marseille S. André" e sulle mattonelle "Arnaud Etienne St. Henry Marseille".

Ricercando negli archivi storici della zona siamo giunti alle seguenti conclusioni: la nave viaggiava con un carico per costruire un'abitazione con parte del materiale proveniente da Marsiglia e parte, probabilmente il cemento, preso presso l'antica cava di Civitavecchia dove veniva confezionato già nei primi dell'Ottocento.

GLOSSARIO

Fasciame: rivestimento esterno dello scafo della nave.

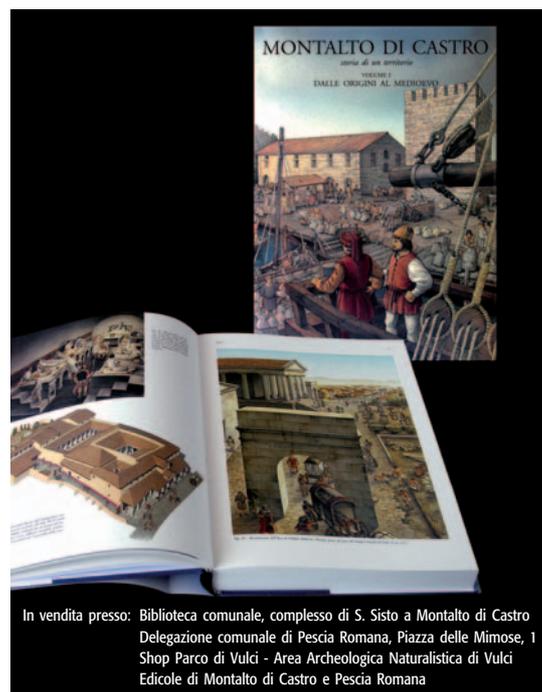
Opera viva: parte immersa dello scafo che si trova, quindi, al di sotto della linea di galleggiamento.

Ruota di prora: parte finale della chiglia.

Stamanare: dette anche "ordinate" o costoloni, sono le sezioni trasversali della carena che formano l'ossatura dello scafo.

ANNALES: «Nel febbraio 1344 la nave del genovese Tolomino di Tolomeo naufragò davanti alla Castellaccia, sulla costa a sud di Montalto, verso Corneto. La nave trasportava alcuni commercianti con le loro merci, panni in particolare (...). Appena poté, Tolmino chiese aiuto al comune di Genova. Il 26 febbraio nel palazzo ducale di Genova si riunì il Consiglio dei Quindici, presieduto da Simon Boccanegra, capitano e difensore dei Genovesi. Fu nominato un procuratore nella persona di Bartolomeo *de Peyreto*, con l'incarico di recarsi sul litorale della Tuscia e di compiere indagini a Montalto e a Corneto per chiedere collaborazione alle autorità locali, in modo da poter ritrovare la merce scampata al naufragio ed ottenerne la restituzione. Il procuratore Bartolomeo effettuò indagini in diversi luoghi. Purtroppo non conosciamo l'esito di quelle compiute a Montalto; ci rimangono solo i documenti delle ricerche da lui compiute a Corneto, dove una parte della merce era stata portata da alcuni pescatori che l'avevano ripescata. (...) Espletate le formalità di rito, le autorità di Corneto consegnarono a Bartolomeo la merce recuperata, consistente in 45 pezze di panno francese di diverso colore con alcuni scampoli, un sacco di pepe ed un sacco di *seme santo*, cioè di seme *auremis*, una parte del quale Bartolomeo donò ai pescatori insieme a 11 pezze di panno, per ringraziarli del recupero della merce; poi rilasciò al comune di Corneto la regolare ricevuta e se ne tornò a Genova, certamente non molto soddisfatto, come poco soddisfatto dovette rimanere anche Tolmino, perché la quantità di merce recuperata era troppo poca. Il capitano Simon Boccanegra, pertanto, il 16 aprile riunì di nuovo il Consiglio genovese, dove furono nominati due nuovi procuratori, Andriolo de Pasciano e Giannonino de Pollonia, per riprendere le indagini presso le autorità di Montalto e di Corneto nella speranza di ottenere la completa restituzione della merce naufragata.»

Giuseppe Giontella in *Montalto di Castro. Storia di un Territorio. Dalle origini al Medioevo*, p. 311.



In vendita presso: Biblioteca comunale, complesso di S. Sisto a Montalto di Castro
Delegazione comunale di Pescia Romana, Piazza delle Mimose, 1
Shop Parco di Vulci - Area Archeologica Naturalistica di Vulci
Edicole di Montalto di Castro e Pescia Romana



Redazione:

Via Tirrenia, 11 - 01014 Montalto di Castro (VT) - Tel./Fax 0766 879002 - redazione@ilcampanone.com