

Associazione Naturalistica Argonauta



Centro Didattico di Educazione Ambientale  
Casa Archilei



a cura di **Luciano Poggiani**

# La casa nel passato

Raccolta di strumenti di lavoro  
e di oggetti d'uso nella casa  
colonica sino alla metà del 1900

Fondazione  
Cassa di Risparmio  
di Fano





Associazione Naturalistica Argonauta



Centro Didattico di Educazione Ambientale  
Casa Archilei

a cura di Luciano Poggiani

## **La casa nel passato**

Raccolta di strumenti di lavoro e  
di oggetti d'uso nella casa colonica  
sino alla metà del 1900 nella bassa  
valle del Metauro

Fondazione  
Cassa di Risparmio  
di Fano



**Progetto “La casa nel passato”** a cura di Luciano Poggiani e Agostino Silvi

**Autori:** Emilio Pierucci, Celso Mei, Paolo Volpini, Luciano Poggiani, Virginio Fiocco

**Fotografie:** Luciano Poggiani, Emilio Pierucci

**Disegni:** Emilio Pierucci

**Collaborazione alla redazione:** Enrico Tosi

L'Associazione Naturalistica Argonauta, fondata a Fano nel 1967, si occupa dello studio e della protezione della natura e delle problematiche ecologiche in generale.

E' aderente alla Federazione Nazionale Pro Natura.

Interviene in difesa dell'ambiente con proposte, denunce, articoli di stampa e attività di sensibilizzazione dell'opinione pubblica (attraverso pubblicazioni, mostre, visite guidate, conferenze, proiezioni e altre iniziative culturali).

Ha creato al suo interno, già dal 1980, un Centro Studi Ecologici che aggrega gli appassionati naturalisti con lo scopo di acquisire e tenere costantemente aggiornato un quadro conoscitivo, il più completo possibile, del patrimonio naturalistico provinciale.

L'Argonauta ([argonautafano@yahoo.it](mailto:argonautafano@yahoo.it) e [www.argonautafano.altervista.org](http://www.argonautafano.altervista.org)) gestisce il Centro Didattico di Educazione Ambientale “Casa Archilei” di Fano ([archilei@mobilia.it](mailto:archilei@mobilia.it) e [www.archilei.it](http://www.archilei.it)) e ha realizzato la banca dati informatizzata sugli aspetti naturali e antropici della Valle del Metauro ([www.lavalledelmetauro.it](http://www.lavalledelmetauro.it)).

Con il contributo della



Fondazione  
Cassa di Risparmio  
di Fano

Finito di stampare nel mese di marzo 2006  
presso Arti Grafiche Stibu (Urbania)

In copertina: porta di Casa Archilei (foto L. Poggiani)

In quarta di copertina: capanno con attrezzi, Casa Battisti a Cartoceto, 1988  
(foto L. Poggiani)

Con questa pubblicazione continua l'impegno assunto alcuni anni addietro dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Fano nei confronti del Centro didattico di educazione ambientale Casa Archilei, impegno iniziato con il finanziamento della banca dati informatica sugli aspetti naturali ed antropici del bacino del Metauro [www.lavalledelmetauro.it](http://www.lavalledelmetauro.it)

Questa banca dati (una cui edizione è consultabile nel nostro sito [www.fondazionekarifano.it](http://www.fondazionekarifano.it)) ha dato buoni frutti, visto che da un lato ha reso più visibile il nostro territorio attraverso internet, dall'altro ha incentivato l'approfondimento delle conoscenze in molti campi, in particolare flora, fauna, tradizioni, ecc.

Alle due opere di carattere naturalistico, "Orto botanico di Casa Archilei" e "Raccolta naturalistica di Casa Archilei", segue quest'opuscolo ricco di illustrazioni che descrive oggetti e strumenti di lavoro in uso nelle nostre abitazioni.

Questa iniziativa si colloca nel più ampio disegno che la Fondazione persegue per la tutela dell'ambiente e per la conservazione della memoria del tempo sul nostro territorio.

Ci auguriamo che questa testimonianza dell'Associazione Argonauta venga accolta con interesse ed entusiasmo da tutti coloro che apprezzano, nel contesto di un approccio culturale, il ricordo delle piccole ma significative cose del vivere comune.

Il Presidente della Fondazione  
Cassa di Risparmio di Fano  
Fabio Tombari

La raccolta “La casa nel passato” non vuole essere uno dei tanti musei della civiltà contadina realizzati un po’ dappertutto; vuole essere soprattutto un ausilio didattico offerto dal nostro centro di educazione ambientale ad alunni e docenti; ne possono naturalmente fruire anche i cittadini in generale, in particolare i meno giovani che spesso hanno anche utilizzato gli oggetti conservati in questa raccolta.

La raccolta è anche la testimonianza di come era un tempo la casa colonica, per esempio la stessa Casa Archilei fino al 1989, quando venne destinata dal Comune di Fano all’uso attuale di centro di educazione ambientale: anche se in stato di abbandono e raggiunta dall’espansione edilizia, la casa manteneva ancora la sua struttura tipica con la stalla, il camino, la cantina, il forno e il pozzo.

Per rispondere alle mutate funzioni, la stalla è diventata un laboratorio scientifico, la capanna un laboratorio per bricolage; nel piano superiore, dove si trovavano le camere da letto, sono stati ricavati un ufficio, una sala conferenze e una biblioteca. Sono rimasti intatti il pozzo, il forno e la struttura esterna dell’edificio.

Alcuni degli oggetti esposti nella raccolta sono stati rinvenuti nei locali della casa, mentre altri, la maggioranza, provengono da donazioni di privati. Si tratta di oggetti di legno, coccio, ferro e alluminio, in parte prodotti artigianalmente in casa, in parte acquistati; risalgono al periodo anteriore al 1950, tranne alcuni più recenti, prodotti comunque con le foggie di un tempo.

Generalmente gli oggetti della raccolta sono stati sostituiti da altri di uso equivalente; in certi casi invece non esistono più i loro “discendenti”: sono per esempio quelli legati al ciclo della canapa e della tessitura, il cui tipo di lavorazione è radicalmente cambiato.

Oltre al sottoscritto, si è prodigato nell’opera di “salvataggio” degli oggetti del nostro passato anche l’amico Agostino Silvi, che purtroppo ci ha lasciato prima di vedere questo suo lavoro portato a compimento.

*Luciano Poggiani*



1 - Casa Archilei oggi (foto L.Poggiani)

## LA RACCOLTA “LA CASA NEL PASSATO”

Quasi tutti gli oggetti di seguito raffigurati sono esposti nella raccolta “La casa nel passato”, ospitata in un locale della Casa Archilei, in origine una casa colonica, ora trasformata nel Centro Didattico di Educazione Ambientale di Fano, in via Ugo Bassi n. 6.

La casa rurale descritta nelle sue varie parti in questo opuscolo si riferisce alla tipologia di quelle della bassa e media valle del Metauro.

Gli oggetti della raccolta sono suddivisi sia a seconda della parte di casa in cui di solito erano collocati, sia a seconda del tipo di lavoro per il quale erano usati.

Per i nomi dialettali sono stati consultati i lavori di SILVI e SIMONCELLI 1996, SILVI e SIMONCELLI 2004 e VALENTINI 2004.

La vocale a con accento circonflesso (â) si pronuncia con un suono intermedio tra a ed è; la consonante c si pronuncia con un suono duro, mentre quando è indicata con ċ ha un suono dolce.

Una più ampia descrizione della raccolta è contenuta nella banca dati *La Valle del Metauro - aspetti naturali e antropici del bacino del Metauro*, Ed. Comune di Fano e Associazione Naturalistica Argonauta, Fano (PU) (sito Web: [www.lavalledelmetauro.it](http://www.lavalledelmetauro.it).) nel capitolo “Vita quotidiana, feste, tradizioni e lavoro”, in particolare Strumenti di lavoro e oggetti d’uso nella casa.

### CASA VALLATO II (CASA ARCHILEI)

*Luciano Poggiani*

L’edificio è costituito da un corpo principale di due piani, con la facciata rivolta a Sud-Est (fig. 2).

Gli ambienti interni (oggi modificati) erano composti dal piano terra ospitante al centro le scale di accesso al piano superiore e sulla sinistra tre vani: cucina, saletta e cucinotto provvisto di forno; sulla destra dell’ingresso vi era la stalla. Al piano superiore erano presenti tre camere da letto, un magazzino e una latrina.

Addossato sul retro un corpo di fabbrica secondario ospitava la cantina; poco distante sul davanti una capanna fungeva da deposito attrezzi.

Il corpo principale ha la struttura portante in mattoni, la copertura è a due falde; gli architravi di porte e finestre, originariamente in legno, sono stati rifatti in cemento.

La capanna era realizzata sempre in mattoni con la tipica copertura a due falde, ma è stata rifatta perchè pericolante. Il pozzo si trova addossato all’edificio accanto all’ingresso e protetto da una tettoia.

L’edificio è stato ristrutturato nel 1994-1995 ad opera del Comune di Fano, suo attuale proprietario, che l’ha adibito a centro di educazione ambientale. Tutti gli ambienti interni sono stati adattati alle loro nuove funzioni.

L'edificio rurale Casa Vallato II o "Casa Archilei" (denominazione derivante dal soprannome dell'ultima famiglia che vi ha abitato fino al 1984, i Valentini) è stato costruito tra gli anni 1633 (1) e 1687. La sua presenza è accertata nel catasto del 1687 (2) presso il fondo la Simonetta (vocabolo sostituito nel sec. XVIII con l'attuale "Vallato"). Il fondo era composto da due corpi di terra per complessive canne 1101 (3), proprietà di Camilla Borghielli; successivamente nell'anno 1751 è documentata la proprietà della famiglia Marcolini (4). Nel 1839 il fondo fu acquistato dal Principe Massimiliano Duca di Leuchtenberg (5) che lo vendette nel 1845 ad una Società composta dai Principi romani Rospigliosi-Pallavicini e Borghese, Feoli Agostino e De Dominicis avv. Enrico (6). La Ven. Compagnia del Gesù (Padri Gesuiti) divenne proprietaria in seguito ad acquisto nel 1847 (7). Nel 1861, con l'unità d'Italia, in seguito alla soppressione di alcuni ordini religiosi, tra i quali quello dei Padri Gesuiti (Regio Decreto 25-9-1861 del Commissario Generale delle Marche, Lorenzo Valerio), il possedimento passò in proprietà del Comune di Fano (8) che lo destinò al Patrimonio Studi, istituzione comprendente i beni del lascito di Guido e Vincenzo Nolfi e quelli provenienti dalla Compagnia del Gesù.

Nel 1940 l'Azienda Agraria comunale subentra nella gestione del soppresso Patrimonio Studi.

Nel corso degli anni la costruzione ha subito vari rifacimenti, per vetustà e per ammodernamenti, in seguito alle cambiate condizioni di vita. Il primo documento rintracciato è del 1831: la casa colonica viene descritta a due piani. Il piano terra è composto dalla loggia con forno, porcile a tetto, stalla e cucina: da questa, per mezzo di una scala di cotto chiusa con bussola di gradini 11, si accede al secondo piano ove sono due camere. Unito alla casa vi è il pozzo. Dirimpetto alla medesima si trova la cantina coperta con tetto. A poca distanza dalla casa vi è una capanna entro la quale si trova una grotta scavata nella breccia (9).

Nel 1867 il Municipio di Fano, nel frattempo divenuto proprietario, provvedeva a redigere un inventario della casa colonica e dei fabbricati annessi, dal quale risulta che il rustico è composto di 7 vani (4 al piano terra e 3 al piano superiore). Rispetto alla descrizione del 1831 risulterebbe un ampliamento con costruzione della cantina al piano terra e di una stanza al piano superiore (10).

Generali lavori venivano effettuati durante il 1877 oltre che le seguenti trasformazioni:

1) mutazione della scala con relativo restringimento della cucina; 2) trasformazione della cantina in stalla; 3) prolungamento della loggia fino ai termine della casa e arretramento del forno più indietro; 4) nuova cantina da addossarsi sul retro della casa con porta esterna e comunicazione interna sotto la scala (ambiente tuttora esistente destinato a museo). In questo documento compare un disegno dell'ingegnere comunale dove vengono riportati i vani esistenti (11). Secondo un inventario del 1905 l'edificio contiene al 1° piano la stalla, la cucina, la loggia con forno inservibile, e al 2° piano è composto di 4 stanze (una stanza in più rispetto al disegno del 1877). Il terreno di ha.4.14.50 risulta così descritto: "Il fondo giace in piano ed è formato da due appezzamenti di terreno di circa uguale superficie divisi da una strada comunale". L'appezzamento nel quale sorge la casa è vitato con viti maritate all'oppio. Confina con due strade comunali, la proprietà Mariotti, etc" (12).

Durante il 1906 sono stati realizzati lavori consistenti in: alzamento di due stanze per portarle alla pari dell'altra metà di casa restaurata due anni prima; demolizione del forno inservibile e costruzione di una stanzetta sopra il medesimo; riduzione di un locale al piano terra ad uso di cucina e camera da mangiare (13).

Nel 1921 viene compilato altro inventario in cui si legge che il fabbricato è composto di 9 vani dei quali al piano terra 5 e al secondo 4. Esiste la capanna. E' da notare che fra i confinanti viene indicata per la prima volta la Ferrovia Metaurense (14).

Il Consiglio di Amministrazione del Collegio-Convitto Nolfi nel 1925 fa presente all'Amministrazione comunale "la opportunità e l'utilità di avere in gestione un fondo rustico, il quale potrebbe essere sfruttato non solo per i prodotti normali, ma anche per la somministrazione del latte ai Convittori e per l'allevamento dei maiali mediante i rifiuti della cucina". Il Consiglio comunale, considerato che la proposta è meritevole di accoglimento perché effettivamente consente notevoli economie per il Collegio e per il Comune da cui lo stesso dipende, delibera di assegnare al medesimo Convitto Nolfi la gestione del fondo Vallato 1° di ha.3.88.70, tenuto in affitto dal Sig. Gustavo Valentini, per il compenso annuo di L. 3.500 (15).

Nel 1930 il Municipio di Fano compilava una relazione da cui si desume che la casa e il terreno sono distinti al catasto in Mappa di Fano al foglio 37 coi nn. 110, 111, 124, 164, 165, della superficie complessiva di ettari 3,9595 (16).

Da un nuovo inventario del 1932 si apprende che la casa comprende al primo piano 4 vani adibiti rispettivamente ad uso di cucina, cucinotto, saletta, stalla bovini e un vano con due porcili, il pollaio ed il forno. Il piano superiore consta di 4 vani di cui tre camere da letto ed un vano magazzino. Vi è inoltre un ballatoio con latrina esterna (abbattuta nel 1994 a seguito dell'ultimo restauro). Sul retro della casa è addossato un corpo di fabbrica comprendente la cantina. Sull'ala vi è una capanna in muratura per il deposito degli attrezzi rurali e in prossimità della cucina il pozzo (17).

Dagli inventari sopra menzionati risulta che fra le piante del soprassuolo erano prevalenti la vite, il mandorlo, l'olmo e l'acero campestre.

Infine si trascrivono i nominativi che a vario titolo (coloni, fattori, sorveglianti e affittuari) hanno occupato la casa tra il 1775 e il 1984: Giovanni Cecco, Giulio di Giulibono, Giuliano Tamagnani, Francesco Boni, Giuliano Cecchi detto Tamagnoni, Agostino Della Cecca, Luigi Della Cecca, Antonio Mattioli, Pietro Ceccolini, Adriano Spinaci, Gustavo e Gino Valentini.

## Documenti e note

- (1) Sezione Archivio di Stato di Fano (d'ora in poi S.A.S.Fa.), Archivio Storico Comunale (d'ora in poi A.S.C.), Catastini 69 (1633) cc.31v - 32r.
- (2) S.A.S.Fa., A.S.C., Catasto del 1687, c.437 nn.40-41.
- (3) La canna di Fano equivaleva a mq.23,07 (Cfr. A.M. Girelli, I Catasti di Fano dal XIII al XVIII secolo, Verona 1971).
- (4) S.A.S.Fa., Archivio Marcolini, carte non inventariate.
- (5) Catasto, Voltura n.2930 dell'8.10.1839.
- (6) S.A.S.Fa., Catasto, Voltura n.4303 del 5.7.1845.
- (7) S.A.S.Fa., Catasto, Voltura n.4844 del 5.11.1847.
- (8) S.A.S.Fa., Catasto, Voltura n.8789 del 18.5.1861.
- (9) S.A.S.Fa., Giudiziario, Cause Civili 1831, b.29.
- (10) S.A.S.Fa., A.S.C.9 1867 tit. XIII, b.485.
- (11) S.A.S.Fa., A.S.C., Archivio De Poveda, 1877.
- (12) S.A.S.Fa., A.S.C., Patrimonio Studi 1905.
- (13) S.A.S.Fa., Patrimonio Studi 1906, fasc.15. b. 1489.
- (14) S.A.S.Fa., Patrimonio Studi 1921.
- (15) S.A.S.Fa., A.S.C., 1925, Ctg.V, cl.I, f.2, b.8.
- (16) S.A.S.Fa., A.S.C., Patrimonio Studi, documenti storici catastali.
- (17) S.A.S.Fa., A.S.C., Patrimonio Studi 1932, Inventari fondi rustici.



2 - Casa Vallato II o Casa Archilei nel 1989, prima della ristrutturazione (foto L. Poggiani)

I fabbricati rurali sono il patrimonio culturale, sociale e storico della nostra realtà agricola e caratterizzano con la loro tipologia il paesaggio delle nostre campagne. Dalla loro conformazione si comprende il modello stesso della conduzione dei terreni.

Così le ampie e rade cascine della Pianura Padana, formate da una vasta corte quadrangolare attorno alla quale si trovano l'abitazione del proprietario, quelle dei dipendenti dell'azienda, le stalle, i fienili ed i magazzini, ci fanno capire che il proprietario terriero è agricoltore, imprenditore e conduttore della propria azienda, coadiuvato nei lavori dai salariati, dagli animali e dagli attrezzi.

Dall'altro canto la fitta rete di case coloniche di modeste dimensioni, sparse su un territorio agrario, c'inducono a pensare alla mezzadria e alla conduzione diretta del piccolo proprietario coltivatore. Nella gestione a mezzadria il responsabile e conduttore della circoscritta azienda è la famiglia del mezzadro, la quale è a stretto servizio del proprietario, che vive in città, con il quale essa è legata da rigidi vincoli contrattuali.

Questa tipologia di patti agrari contempla la divisione a metà dei frutti della terra e la spartizione, in uguale misura, dei costi di produzione e inoltre sancisce una nutrita serie di doveri per il mezzadro.

### il fabbricato rurale delle Marche

La casa colonica marchigiana si differenzia secondo l'area geografica: quella di un podere di pianura o di bassa collina, ad esempio, è più ampia e maggiormente ariosa di quella dell'alta collina e della montagna. In attestazioni di fine Ottocento queste ultime si definiscono ristrette e poco salubri: ciò era dovuto alla minor rendita dei terreni che, per certi versi, condizionava il proprietario ad economizzare anche sui materiali, il più delle volte reperiti sul posto: così abbiamo le case di terra, presenti un po' dappertutto nella nostra regione e tuttora conservate nell'Alto Maceratese. I muri di queste costruzioni sono fatti con la sola terra mescolata a paglia e *buina*, lo sterco dei bovini, per altre la terra e il tufo fanno da materiale legante alle pietre. In questi casi, i muri portanti sono piuttosto spessi, così da garantire una maggiore stabilità e, simultaneamente, una migliore coibentazione termica. Quelle della pianura e della bassa collina sono, in gran parte, costruite con mattoni o con pietre, oppure con entrambi i materiali usati in modo armonico.

### La posizione e le origini

La casa colonica, in genere, è posta in maniera che da essa si possa controllare tutto il fondo, perciò si trova o al centro dello stesso podere o su un poggio, da cui deriva l'antico termine *tumba*, che significa, appunto, abitazione sopraelevata (fig. 4).

La casa colonica marchigiana ha origine con la mezzadria e pertanto le costruzioni iniziali risalgono ai primi decenni del Millequattrocento. Alcuni autori sostengono che in principio ebbero la funzione di casa colonica gli stessi casareni (esistiti nel Medioevo, costruiti con montanti in legno, pareti di canna e terra e tetti di paglia ed adibiti al ricovero temporaneo di lavoranti, animali, ed attrezzi) e le case-torri, anch'esse erette nel Medioevo a difesa dei territori. A queste ultime, nel corso dei secoli, sono state aggiunte altre parti abitative, per cui ancor oggi si notano case coloniche con resti di case-torri colombaie.

In certi casi intorno alla casa-torre si è costruito il casone di campagna, abitazione per la famiglia padronale, dove questa era solita trascorrere la villeggiatura. Un esempio tipico, nella provincia di Pesaro e Urbino, è "La Palazzina" in comune di Sant'Ippolito, di recente restaurata.

### La struttura

La casa colonica ha una forma quadrangolare, ha un tetto a due spioventi ed è costituita da un piano terra - il rustico - e da un altro elevato - l'abitazione - (figg. 3, 5, 6 e 7); a volte il primo piano è raggiungibile da una scala esterna, protetta da una loggetta: quest'accorgimento consente d'avere maggior spazio abi-

tativo. Al piano terra si trovano la stalla dei bovini, la cantina, il mesticaio (18) e in certi casi la stanza per il telaio. Al primo piano erano sistemati la cucina (si poteva anche trovare al piano terra), il magazzino e le stanze da letto; in alcune realtà era prevista anche una stanza per il padrone. La stanza da letto del capofamiglia, ad esempio, trovava posto, di norma, sopra la stalla dei bovini, in maniera che durante la notte egli poteva rendersi conto, dai rumori prodotti dagli animali, del loro umore; inoltre, d'inverno, era anche la stanza più calda a causa del riscaldamento, ad ipocausto, prodotto dalle bestie.

Va ricordato che gli animali, soprattutto quelli da lavoro, erano considerati parte della famiglia allargata del mezzadro. La malattia o la scomparsa di un capo, infatti, era motivo d'afflizione per il contadino, perché gli causava, fra l'altro, anche un grave danno economico.

Nelle realtà dell'entroterra, collina e montagna, la casa colonica era di solito insufficiente per la famiglia, quindi si era costretti ad una convivenza promiscua.

Nell'abitazione rurale non vi erano servizi igienici. Nella buona stagione ogni spazio all'aperto, protetto da sguardi indiscreti, faceva al caso; invece durante il cattivo tempo si usava la stalla dei bovini. Presso alcune dimore ci s'industriava ad erigere un modesto riparo fatto di canne e posto di fianco al letamaio; molto di rado questo rifugio era fatto in muratura.

La casa colonica non dava solo ricovero ad uomini ed animali, ma aveva anche funzioni di laboratorio. In alcuni locali, infatti, avvenivano i più importanti lavori di trasformazione dei prodotti della terra. Il più rilevante di questi vani era la cucina; in essa s'impastava la farina per fare il pane, la pasta, i dolci, si confezionavano le conserve di pomodoro e di frutta, si lavoravano le carni del maiale, si filava, si cuciva, si ricamava, si lavorava a maglia, si rammentava.

Nei magazzini si mondavano i cereali, si tesseva. Nel capanno e nella stalla gli uomini confezionavano ed aggiustavano gli attrezzi più elementari. Nella cantina si lavoravano le uve.

Corredavano l'abitazione gli annessi (fig. 3): il capanno per il ricovero degli attrezzi, il pozzo per l'acqua potabile (fig. 9), il forno (fig. 42), il pollaio, le stallette per le pecore e il maiale; quando gli spazi erano ridotti uno di questi animali trovava posto all'interno del sottoscala.

Nel cortile, delimitato dai pagliai, dal pularo (19) e da alcuni alberi come gelsi, olmi, noci e fichi, si trovavano l'aia, la concimaia e nei luoghi di collina, dove l'acqua era più carente, la pozza per la raccolta dell'acqua piovana; vicino alla pozza, in una piccola porzione di terreno, c'erano l'orto e una modesta aiuola per i fiori. Il cortile aveva spesso per contorno una fratta di canne e paletti di legno, in maniera che gli animali di bassa corte non recassero danno alle semine e alle messi nel periodo della maturazione.

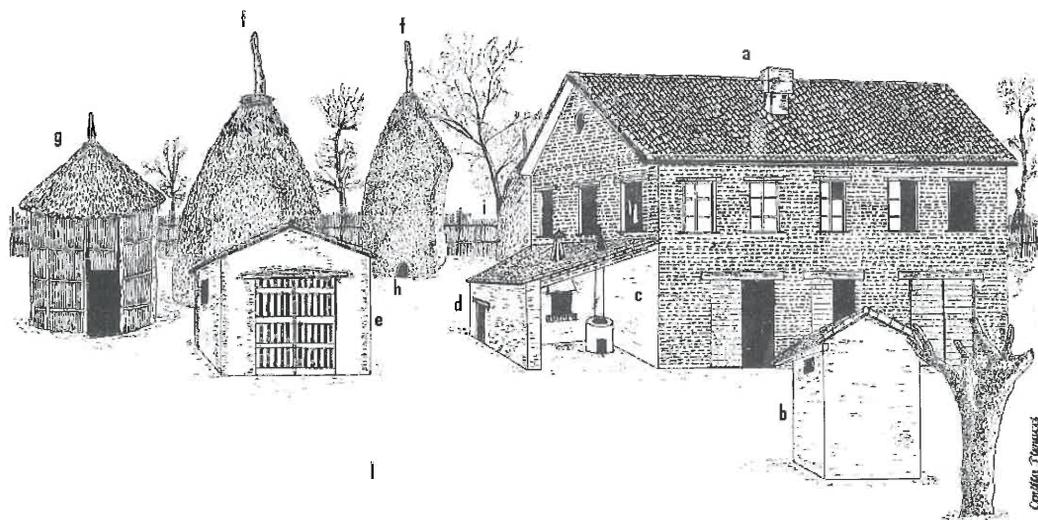
## L'abitazione del casante

Il casante o casanolante era colui che non aveva né casa del proprio, né terreno da coltivare e nemmeno un mestiere. Era il giornaliero, cioè colui che lavorava saltuariamente a giornata, prestando il lavoro delle proprie braccia (da cui anche il termine bracciante) ai contadini e ai piccoli proprietari nei periodi dei raccolti e delle semine. In questa categoria sociale finivano, quasi sempre, quei mezzadri cacciati dai poderi, i quali con la perdita del buon nome non erano più interpellati dai proprietari per concordare ulteriori patti colonici.

Costoro, date le loro misere condizioni economiche, vivevano in abituri alle periferie dei centri urbani e nei vicinati di campagna, pagando il nolo con la prestazione di manodopera. L'abitazione del casante (fig. 8) era composta, di norma, da un *fondo* - il piano terra - e da un'unica stanza al primo piano, raggiungibile tramite una scala esterna. Il locale fungeva da cucina e da camera da letto; in certi casi l'intimità era garantita da teli stesi da una parete all'altra. Nel fondo, oltre a poche cose come la zappa, la vanga, la pala, la carriola, il piccone e la falce, trovavano ricovero, per garantire un minimo di sopravvivenza, uno sparuto numero di animali da cortile, un ovino o un maiale o, solo in rari casi, una vitella che veniva venduta quando le magre scorte di foraggio terminavano.

(18) locale dove si preparava il mangime.

(19) ricovero per pula e altri scarti secchi; cfr. pag. 37.



3 - La casa colonica e gli annessi: a - abitazione; b - pozzo; c - forno con fornacella; d - stalletta; e - capanno; f - pagliai; g - pularo; h - cuccia per il cane ricavata in un pagliaio; i - fratta di recinzione con canne e paletti di legno; l - aia (Da: "Mezzadria e macchina nell'economia agricola delle Marche").



4 - Casa colonica nella campagna attorno a Cerasa di S. Costanzo, 1998 (foto L. Poggiani)



5 - Casa colonica presso il Metauro a Fano, 1982 (foto L. Poggiani)



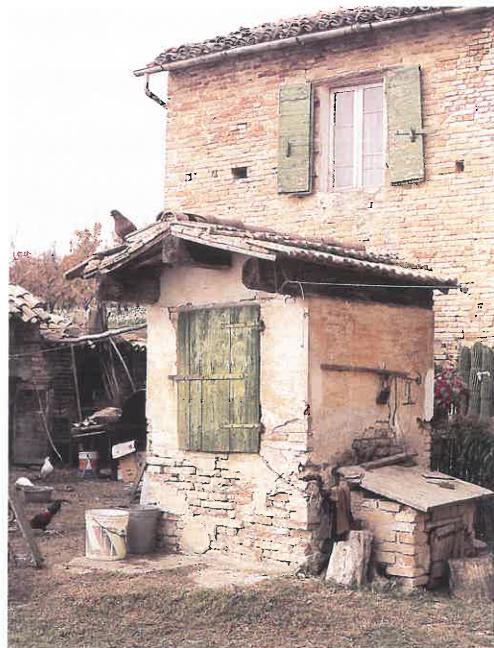
6 - Casa Borgognina del Rio a Lucrezia di Cartoceto, 1998 (foto L. Poggiani)



7 - Casa Battisti a Valgenza di Cartoceto, 1988 (foto L. Poggiani)



8 - Ex abitazione di casante.  
Comune di Fossombrone, Località S. Maria della Valle, Voc. Tarugo (foto E. Pierucci)



9 - Casa Sanchietti a Cartoceto, con pozzo coperto, 1988 (foto L. Poggiani)



10 - Ferro da stiro a carbonella  
(foto L. Poggiani)



11 - Scaldino di coccio (foto L. Poggiani)



12 - Lume ad olio (foto L. Poggiani)



13 - Lume a petrolio (foto L. Poggiani)



14 - Lanterna a petrolio (foto L. Poggiani)



15 - Fornello a spirito (foto L. Poggiani)



16 - Bilancia a stadera con piatto  
(foto L. Poggiani)



17 - Sgabello (foto L. Poggiani)



18 - Pennini (foto L. Poggiani)



19 - Scopa di saggina  
(foto L. Poggiani)



20 - Mastello e tavola per lavare i panni  
(foto L. Poggiani)



21 - Vaporizzatore per insetticida  
(foto L. Poggiani)

### La cucina nella zona di Fossombrone

La cucina si trovava, quasi sempre, al primo piano della casa colonica; in certe realtà essa, però, era ricavata a pian terreno e, spesse volte, comunicava direttamente con la stalla dei bovini. La sua ampiezza era adeguata, in genere, al numero dei membri della famiglia.

Il punto principale della cucina era il camino (fig. 22). In antichi documenti si notano i termini fuoco o fumante: in tempi a noi più vicini la tassa di famiglia era chiamata focatico. Fuoco, quindi, sta ad indicare famiglia; questa, infatti, si riuniva intorno al fuoco per riposarsi dalle fatiche, per riscaldarsi, per parlare e discutere, per raccontare fatti, per dedicarsi ai passatempi e per recitare il rosario.

La base del camino è l'*aròla*. La sua fattura spesso è circolare in maniera da ospitare più sedie possibili; l'altezza è di circa venti centimetri. Sopra l'*aròla* erano sistemati, in alcuni casi, il fornello di ghisa e un ciocco per far sedere i più piccoli. Sotto la cappa, al centro, era infissa al muro la catena per appendere il *caldaro*, il caldaio, (fig. 25); essa, come i Lari, simboleggiava la parte più intima della famiglia; pertanto la catena si spostava con la famiglia durante le *mute*, i traslochi.

Alla catena si attribuivano poteri divinatori, tanto che la si gettava all'esterno della casa quando imperava un violento temporale. La mensola di legno che sostiene la cappa del camino, in alcuni casi, era ornata con carta colorata; a volte, da essa pendeva un telo di iuta per favorire il tiraggio. Vicino al camino, appeso al muro, trovava posto la *salaròla*, il portasale, (fig. 36).

Invece il *mortale*, cioè il mortaio di legno o di pietra col suo pestasale, il lume ad olio, a petrolio o ad acetilene (figg. 11 e 12), la bugia e i *fulminanti* - i fiammiferi familiari - erano posati sopra la mensola insieme ai macinini del pepe e dell'orzo mondo, al ferro da stiro (fig. 10), al pettine e alla sveglia.

A fianco del camino, nell'angolo fra due pareti, si deponavano la legna grossa e le fascine.

I treppiedi, di varia misura, erano appesi agli stipiti interni del camino stesso con la graticola e il servitore della padella, cioè un treppiede di ferro più alto degli altri da appoggiare direttamente sulla fiamma. Tegami e pignatte di coccio erano appoggiati su una mensola, fissata in una parete.

Tutti, contadini e casanolanti, possedevano il caldaio di rame; c'era, inoltre, chi aveva la cuccuma per il caffè d'orzo (fig. 38) e il *brustolino*, il tostaorzo, (figg. 39 e 40). Lo *scaldaletto*, anch'esso di rame, serviva per riscaldare i giacigli (fig. 45); invece la *monaca* era di coccio e consisteva in un piccolo braciere con manico da porre nel letto insieme al *prete*, un trabiccolo di legno per tenere sollevate lenzuola e coperte (figg. 46 e 47). Nel nome attribuito ai due utensili si evidenziano l'acume e una sottile ironia, tipici della cultura popolare. Certe volte, per intiepidire i letti si usava anche un mattone messo a scaldare sotto la brace e avvolto poi in un panno di lana.

Vicino alla finestra era sistemato l'acquaio. Esso era realizzato, comunemente, in pietra e nel suo incavo trovava posto una bacinella di terracotta invetriata. L'acqua usata scendeva, tramite un foro, direttamente sulla base; da qui era convogliata verso un pertugio praticato nel muro attraverso il quale, con l'ausilio di un coppo, veniva scolata all'esterno. Su un ripiano, a fianco dell'acquaio, stavano gli orci di terracotta (fig. 24) ricoperti, solitamente, da un telo bianco.

Sul muro, sopra il lavello, erano appesi lo scolapiatti di legno e lo scolapasta di vimini (fig. 30); in certi casi piatti, reali (20), fiamminghe decorate di varia misura e forma, bicchieri, tegami d'alluminio e coperchi erano sistemati su dei ripiani della credenza a muro, abbelliti da carta debitamente sfrangiata e traforata. Al centro della cucina era piazzato il tavolo rettangolare, le cui dimensioni erano, per lo più, proporzionate al numero dei membri della famiglia; se queste risultavano insufficienti, i bambini sedevano sull'*aròla*; le donne, invece, stavano quasi sempre in piedi per servire gli uomini e spesso mangiavano sedute, appoggiando il piatto sul grembo. Nel cassetto del tavolo erano sistemate le posate: cucchiai e forchette; nella famiglia mezzadrile a tavola non si faceva uso di coltelli.

Al centro del tavolo pendeva spesso da una trave il lume a petrolio di porcellana, sostituito, dopo l'arrivo della corrente elettrica, da un lampadario formato semplicemente da un piatto di vetro bianco pieghettato o di lamiera smaltata, a volte guarniti con carta colorata.

(20) piatto grande, tondo, da portata.

Ai lati del tavolo, di solito, erano disposte due panche e poche sedie impagliate, costruite in casa dagli uomini durante la cattiva stagione, oppure dal sediaro girovago.

La *mattera* - la madia - era di legno. La parte essenziale di questa era la *martella*, la vasca, per deporvi il fermento e per impastarvi il pane; essa era sormontata dalla *panara* (spianatoia), la tavola per stendere la sfoglia e la polenta. Nella madia si conservavano la *radimàttera* (fig. 28) e il *rasagnolo*, il matterello. All'interno della conca, nel periodo fra una panificazione e l'altra, si conservava il lievito, adagiato su un piatto con un pizzico di sale. La *tajapèna* o *tajapana*, il tagliapane, stava sopra la spianatoia e sotto il coperchio. Sotto la conca scorreva un cassetto per i canovacci, le parananze, gli zinali, i mantili (21) e le tovaglie. In basso c'era una piccola credenza a due ante, in cui erano riposti la *grattachescia* o *grattacascia* - la grattugia - il *battlard* o *battlarda* - il tagliere - e altri utensili.

Ai lati della madia erano sistemati da una parte il sacco della farina con la sèssola (fig. 26) e dall'altra il buzzo di legno per raccogliere la crusca. In alto, sorretta da due *barbachèn* o *barbacan*, i beccatelli, era collocata una tavola che serviva per posare e conservare le file del pane; i filoni erano disposti in posizione obliqua e ricoperti da un panno bianco. Nei pressi della madia, appesi al muro, stavano i setacci di vario formato (fig. 27) per le farine di grano e di granturco.

## La cucina nella zona di Fano

Nelle case coloniche piccole l'*aròla*, normalmente, aveva forma rettangolare, invece in quelle grandi era semicircolare. L'*aròla* era delimitata ai due lati da due muri di spalla, sui quali si elevava la cappa del camino; questa alla base era sorretta da una mensola sporgente usata per appoggiarvi la scatola dei fiammiferi, il lume a petrolio e altri oggetti. Una sbarra di ferro, opportunamente arcuata e fissata nel muro all'inizio della canna fumaria, sosteneva la catena costituita da grossi anelli circolari e terminante con un gancio, al quale veniva appeso il *caldaro* o la più grande *caldara*, entrambi di rame. Sopra il piano dell'*aròla* veniva acceso il fuoco per il riscaldamento e la cottura delle vivande.

Il *caldaro* era usato per far bollire l'acqua, per cuocere la pasta, le verdure, per fare la polenta e il pastone per gli animali; aveva un coperchio pure di rame. La *caldara*, dotata di coperchio di lamiera, era usata per far bollire le grandi quantità d'acqua occorrenti per fare il bucato, per fare il bagno nel mastello, per pelare il maiale appena ucciso. Si usava anche per far bollire il mosto o per il travaso del mosto o del vino.

I tegami di terracotta erano smaltati; si usavano per la cottura delle verdure, della carne in umido, delle frattaglie e del sangue del maiale; avevano il coperchio di terracotta o di metallo.

Le pignatte di terracotta smaltata servivano per preparare il brodo di carne, per cuocere i fagioli con le cotiche, per fare la pasticcata. Avevano il coperchio di terracotta ma nella cottura della pasticcata questo era sostituito da un piatto piano contenente un dito di vino rosso.

Il tegame di rame stagnato era il recipiente più usato e serviva per cuocere carne in umido come pollo, oca, coniglio, agnello, stoccafisso con patate, brodetto di pesce. La stagnatura veniva rifatta periodicamente dallo stagnino. La tecnica di cottura col "fuoco sotto e sopra", cioè con brace sotto il tegame e sopra il coperchio, sostituiva efficacemente il forno; si usava per cuocere le sardine gratinate, le *nocchie* (canocchie) ripiene, le melanzane e i pomodori ripieni. I tegami erano sostenuti da treppiedi di ferro di vario diametro. Un treppiede più alto sosteneva il *panaro*, un disco di terracotta usato per cuocere la *crescia*, una focaccia piuttosto saporita, o per abbrustolire i semi di zucca. La *gradèla*, la graticola, era molto usata per la cottura del pesce, delle salsicce, dei fegatelli, delle bistecche e delle costole di maiale.

Fra la brace e la cenere calda si cuocevano cipolle, patate, pomodori interi, uova, olive fresche, castagne, chioccioline al naturale, fave e ceci. La legna grossa, costituita da rami e tronchi, veniva bruciata solo quando serviva tanta brace per cotture richiedenti tempi lunghi come per fagioli, brodo e pasticcata. Per la cottura dei cibi nei caldai si utilizzava la fiamma ottenuta bruciando paglia, canne secche, *canabuč* (gambi di granoturco), radici di erba medica pettinate dall'estirpatore e tralci di vite. D'inverno per riscaldare la cucina si usavano, per lo più, combustibili economici e di lunga durata come *tutoli* di granoturco, sansa di olive, *tutlina* (granelli residui della molitura dei tutoli parzialmente sgranati), *òcne* (rizomi di canne), bruscoli di canapa, vinacce essiccate, ceppi delle siepi di marruga. Dai combustibili legnosi si otteneva invece la brace per la cottura dei cibi.

(21) Tovaglia stretta e lunga per coprire le vivande da portare nei campi e per avvolgere il pane da portare al forno.

La cenere del camino veniva sparsa per concimare l'orto o usata per fare la *bucâta*, il bucato, perché i sali minerali, contenuti nella cenere e sciolti nell'acqua, formano la *rana*, il ranno, un detersivo molto efficace. D'inverno la brace veniva messa nello scaldino e nello scaldaletto; quest'ultimo veniva passato fra le lenzuola del letto prima di coricarsi. Un mattone caldo, avvolto fra panni vecchi, serviva da tenere sul petto o sulla schiena per curare la tosse; meno usato era un sacchetto di cenere calda.

Anche la cappa del camino era utilizzata: al suo interno si appendevano ad affumicare i budelli del maiale non utilizzati per gli insaccati.

Sull'arola venivano inceneriti quasi tutti i rifiuti non utilizzabili per l'alimentazione degli animali domestici e non adatti a produrre letame.

Per riattivare il fuoco, risparmiando i fiammiferi, si usavano i *sulfanèj*, gli zolfanelli fabbricati in casa con bruscoli di canapa macerata o assicelle di canna secca bagnati nello zolfo fuso, che si infiammavano una volta messi a contatto con la brace.

## La ventaròla

<<La *ventaròla* (fig. 29) era un arnese usato in cucina fino a due o tre generazioni addietro, quando ancora non si conoscevano le bombole, né i fornelli a gas liquido. La donna di casa, fra i tanti compiti di cucina, aveva anche quello "stizzoso" di accendere il fuoco nel camino con la legna e nel fornello con il carbone di legna.

Per accendere il fuoco era indispensabile l'uso della *ventaròla*. Era costruita con penne della coda di tacchino cucite e tenute insieme da due assicelle della lunghezza di 30-35 centimetri. Al centro era fissato il manico di legno. La *ventaròla* più economica era fatta con un'assicella di legno con il manico. La *ventaròla*, quando non veniva usata, era tenuta sulla cappa del camino.

La carta per alimentare la prima fiammella non si poteva sciupare come oggi: se ne usava un pezzetto sotto alcune stecche di canna secca, sopra si posava il carbone di piccola pezzatura e poi si accendeva il fuoco con il fiammifero.

La fiamma iniziale bisognava alimentarla con aria soffiata agitando la *ventaròla*, prima piano e poi sempre più in fretta. La fiamma incominciava ad elevarsi, le canne crepitavano, fuoriusciva abbondante il fumo e finalmente il carbone diventava rosso ardente: era il momento di mettere il tegame sul fuoco per la cottura dei cibi, senza timore che si tingesse di nero. Per una lunga cottura bisognava alimentare il fuoco con altro carbone.

La *ventaròla* si usava anche per attizzare il fuoco nel camino, ma con attenzione per non sollevare la polvere di cenere, specie durante la cottura dei cibi. Oggi nessuno usa più la *ventaròla*. Il proverbio dei nostri vecchi diceva: "La dona da poc se ved quand picia el foc">>.

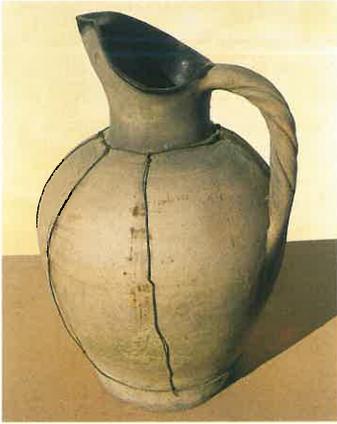
(Da: "La vecchia Fano", AMADUZZI 1981)



22 - Cucina di casa colonica abbandonata. Fenile di Fano, 1998 (foto L. Poggiani)



23 - Soffietto (foto L. Poggiani)



24 - Orcio riparato (*sprangât*)  
(foto L. Poggiani)



25 - Caldaio appeso con un  
gancio e una catena al camino  
(foto L. Poggiani)



26 - Sessola di legno  
(foto L. Poggiani)



27 - Setacci (foto L. Poggiani)



28 - Raschietto per madia (foto L. Poggiani)



29 - Ventaròla (foto L. Poggiani)



30 - Scolapasta di vimini  
(foto L. Poggiani)



31 - Vaso di vetro per le olive  
(foto L. Poggiani)



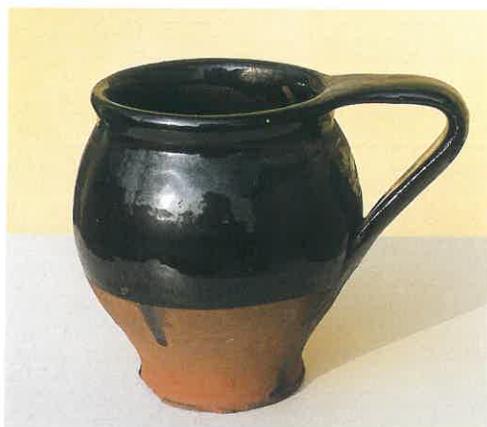
32 - Litro (foto L. Poggiani)



33 - Vaso di coccio per le olive  
(vitina) (foto L. Poggiani)



34 - Pignatta grande (foto L. Poggiani)



35 - Pignatta (foto L. Poggiani)



36 - Portasale  
(foto L. Poggiani)



37 - Secchio per il latte  
(foto L. Poggiani)



38 - Cuccuma (foto L. Poggiani)



39 - Tostatore per orzo o caffè  
(foto L. Poggiani)



40 - Tostatore per orzo o caffè  
(foto L. Poggiani)



41 - Tegamino di coccio (foto L. Poggiani)

## IL FORNO E LA FORNACELLA

*Celso Mei e Emilio Pierucci*

Il forno era presente in tutte le case coloniche. In genere era costruito appoggiato ad un muro esterno della casa o ad un muro di una capanna o inserito nel capanno stesso; il fumo usciva dalla bocca e poi all'esterno attraverso un camino.

La bocca, dopo l'infornata del pane, veniva chiusa con uno sportello di lamiera murato con fango; in certi casi da uno spioncino apribile dall'esterno si capiva dall'odore quando il pane era cotto. Il forno veniva scaldato bruciando al suo interno soprattutto fascine di spini di marruca; in alternativa si bruciavano canne secche e sarmenti vari quali *tutoli* e gambi di granoturco, radici di erba medica, tralci di viti, potature di alberi vari. La giusta temperatura del forno si misurava dal cambiamento di colore della volta: quando questa da scura diventava chiara era giunto il momento di infornare.

Gli attrezzi usati per il forno erano la forca e il forcone per infilare i combustibili, un rastrello piccolo privo di denti per estrarre la *burniscia* o *sčniscia*, ossia le braci miste a cenere, la pala di legno piana per deporre in ordine le pagnotte lievitate e poi per estrarle dopo la cottura. Queste ultime operazioni venivano eseguite con rapidità e destrezza.

Nel forno non si metteva a cuocere solo il pane, ma, occasionalmente, anche il panettone o altro tipo di pasticceria come la pasta margherita e i biscotti all'anice, l'arrosto di pollo, di coniglio e di oca. Dopo la cottura del pane si ponevano nel forno teglie di pere o mele al tempo della loro maturazione. Le teglie usate per cuocere il panettone o la frutta erano molto grandi e realizzate appositamente dal fabbro con fondi di botti di lamiera, con l'orlo rilevato e ondulato. Il calore residuo del forno, dopo la cottura del pane, spesso era utilizzato per essiccare fette di mele, fichi e persino ghiande.

La **fornacella** era un grosso fornello in muratura di forma circolare, alto una settantina di centimetri e dal diametro simile a quello della caldaia che vi si inseriva, variabile dai cinquanta agli ottanta centimetri. Era collocata, in genere, in un angolo della loggia del forno; essa aveva una piccola apertura sul davanti, all'altezza del pavimento, per l'alimentazione del focolare. Nella parte opposta, una canna fumaria saliva fino alla copertura della loggia per uscire, indi, all'esterno.

Nella fornacella si faceva bollire periodicamente l'acqua per fare il bucato e, d'inverno, per la macellazione del maiale. Nei secoli passati, inoltre, si utilizzava per il mosto cotto, ritenuto indispensabile in canti-  
na per la fermentazione delle uve destinate alla vinificazione.



42 - Forno con loggia a San Martino del Piano Fossombrone (foto E. Pierucci)



43 - Fornacella a S. Maria della Valle Fossombrone (foto E. Pierucci)

## LA CAMERA DA LETTO

Emilio Pierucci

Ogni coppia aveva la propria stanza da letto, arredata da un giaciglio, da un cassone per la biancheria, da una cassapanca per i vestiti (fig. 44) e da un lavabo, costituito da un treppiede che reggeva una bacinella ed una brocca (figg. 49, 50 e 51). Il letto era realizzato con due trespoli che supportavano un tavolato, su cui poggiava un pagliericcio, riempito di foglie di granturco.

Nel Novecento, con le mutate condizioni economiche, la stanza da letto diventò più confortevole, perché il mobilio di una volta fu sostituito con un comodo letto a lettiera con rete e materasso di lana; il cassone e la cassapanca furono rimpiazzati dal comò e dall'armadio.

### Il riscaldamento

<<Quando il termosifone non era ancora entrato anche nella maggior parte delle case popolari, a una persona stanca, dopo una giornata di lavoro in clima invernale gelido, coricarsi nel letto riscaldato con la "mònica" e "él prêt", procurava una sensazione di grande sollievo, addirittura di soddisfazione: un piccolo regalo della natura alla povera gente che si accontentava di poco.

La *mònica* (fig. 47) è una specie di tegame di coccio con il manico e diverse aperture attorno alla parte superiore, nella quale si mette la brace coperta da uno strato di cenere. *El prêt* (fig. 46) è costituito da quattro aste di legno, lunghe poco più di un metro, unite a coppie sovrapposte e distanziate di 30 cm. Le quattro punte delle aste sono collegate fra loro. Questo aggeggio ha il compito di tenere sollevate le lenzuola. Nella parte centrale, sopra una tavoletta rivestita di latta, viene collocata la mònica con dentro la brace. Dopo un'oretta il letto è meravigliosamente caldo.

Per scaldare alla svelta il letto si usa, o meglio si usava, *él scaldalèt* (fig. 45), una sorta di tegame di rame con sovrastanti due semicerchi di ferro e un manico per spostarlo continuamente sotto le lenzuola. Lo stesso servizio si può ottenere con la mònica, naturalmente con la brace dentro.

Non è difficile trovare ancora alcuni degli oggetti sopra citati. Per scaldare le mani le donne usavano *él scaldin*, lo scaldino, (fig. 10) con dentro la *sñiscia*, cioè braci miste a cenere. Lo scaldino poteva essere di coccio smaltato o di latta talvolta ricavato da vecchi barattoli della conserva di pomodoro. Lo scaldino grosso era detto *l'as de còp*. Lo scaldino era molto usato dalle donne anziane, che lo portavano con sé coprendolo con la *paransa*, quando andavano dalle vicine a scambiare i segreti della loro amicizia, e dalle *tricul*, cioè le venditrici di frutta e verdura in piazza del mercato>>.

(Da: "La vecchia Fano", AMADUZZI 1981)



44 - Cassapanca (foto L. Poggiani)



45 - Scaldaletto di rame (foto L. Poggiani)



46 - Trabiccolo (prét) per la mònica (foto L. Poggiani)



47 - Scaldino di coccio (mònica)  
(foto L. Poggiani)



48 - Bottiglia dell'acqua calda  
(foto L. Poggiani)



49 - Lavamano (foto L. Poggiani)



50 - Brocchetto di ferro smaltato  
(foto L. Poggiani)



51 - Gruccia per abiti  
(foto L. Poggiani)



52 - Arriccia capelli  
(foto L. Poggiani)



53 - Catino di ferro smaltato  
(foto L. Poggiani)



54 - Vaso da notte di ferro smaltato  
(foto L. Poggiani)

## LA STANZA PER LA TESSITURA

*Emilio Pierucci e Luciano Poggiani*

A volte la casa colonica era fornita di una stanza, ricavata al pian terreno, in cui era posizionato il telaio utilizzato per tessere i filati di canapa, di lino, di lana e di cotone. Le tele prodotte servivano per confezionare stoffe come il mezzolano e il rigatino. Il primo era un panno fatto di canapa, lino o cotone, misti a lana e di colore marrone chiaro, ottenuto dal mallo di noce. Il rigatino, invece, si otteneva da filati misti di canapa, lino e cotone e prendeva il nome dalle righe bianche e blu, di cui era composto. La colorazione blu, in questo caso, si otteneva dalle foglie di guado (*Isatis tinctoria*). Inoltre si tesseva della tela di canapa, lino e cotone per biancheria: lenzuola, asciugamani, tovaglie ed altri capi. In mancanza di un locale apposito il telaio era ospitato in un angolo del magazzino.

### La lavorazione della canapa

La canapa si seminava il giovedì santo e in tre o quattro mesi le piante erano mature per essere sradicate e legate in fascetti. Prima si coglieva "quella del fiore", la pianta maschile ottima per tessere, poi in settembre la pianta femminile, da cui si ricavava il seme e una fibra più grossolana che si vendeva al cordaio. I fascetti si mettevano dapprima ad essiccare al sole, poi a macerare nell'acqua di una pozza e infine ad essiccare nel forno, subito dopo aver sfornato il pane. Per separare la fibra tessile dalla parte legnosa si usava prima uno strumento di legno detto maciullone, poi un altro detto maciulla (figg. 55 e 56).

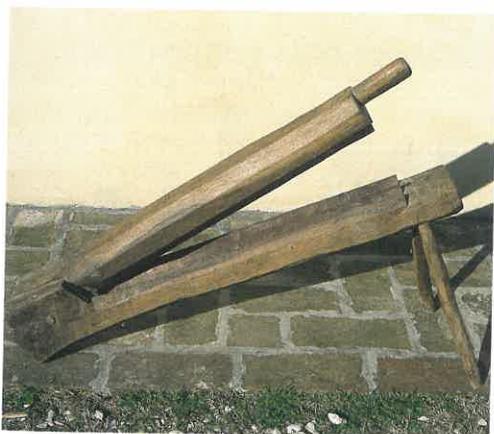
La fibra ricavata veniva passata su appositi pettini dotati di punte di ferro più o meno fitte (figg. 57 e 58). Così raffinata, era poi avvolta attorno alla rocca (fig. 59) e di qui trasformata in filo e raccolta nei fusi (fig. 60). Altri passaggi prima della tessitura col telaio erano la formazione di matasse mediante l'aspo (nei tipi manuale - fig. 61 - o rotante) e la raccolta del filo in tanti rocchetti, *cannèlle* e *canlòn*, mediante il panatoio e il mulinello.

### La filatura a mano

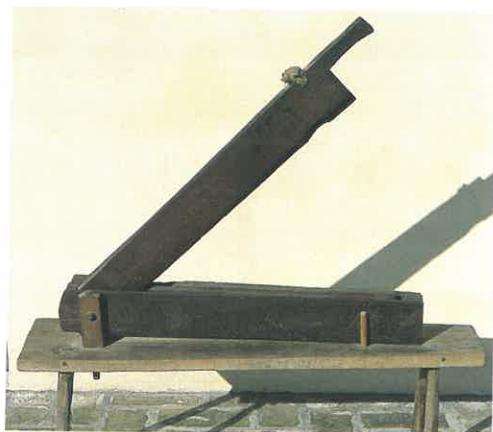
<< Seduta su una rustica sedia, o nella casa o sull'aia con le vicine, la donna di casa infilava la lunga rocca sotto un braccio, si bagnava leggermente le dita con la saliva e faceva scendere dalla conocchia un battuffolo di lana, riducendolo a esile filo che avvolgeva al fuso. Quindi, imprimendo allo stesso un rapido movimento rotatorio, mandava in trazione il filo, che continuava a formarsi scendendo dal castello della rocca, scorrendo fra le dita della massaia e continuando ad avvolgersi al fuso.

Quando la rocca si svuotava ed il fuso al contrario era diventato ben fornito di filo, esso veniva sostituito da un altro fuso >>.

(Da: *GERVASONI 1982*)



55 - Maciullone (foto L. Poggiani)



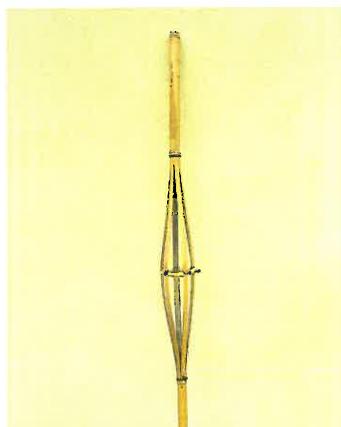
56 - Maciulla (foto L. Poggiani)



57 - Pettine per canapa  
(foto L. Poggiani)



58 - Pettini per canapa  
(foto L. Poggiani)



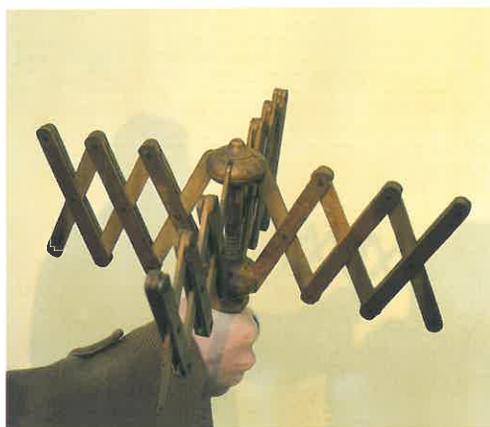
59 - Rocca (foto L. Poggiani)



60 - Fuso (foto L. Poggiani)



61 - Aspo (foto L. Poggiani)



62 - Dipanatoio (foto L. Poggiani)

## LA STALLA DEI BOVINI

Celso Mei e Emilio Pierucci

La stalla occupava generalmente il lato più soleggiato al piano terreno della casa colonica; la parte opposta, quella più fresca, era occupata dalla cantina.

Nelle sere fredde d'inverno la stalla veniva usata anche come luogo d'incontro per le veglie, perché era l'unico ambiente della casa riscaldato uniformemente.

Nella stalla si trovava la *greppia*, la mangiatoia, una specie di canale in muratura per deporvi il foraggio, elevato rispetto al pavimento e addossato ad una parete. Era delimitata anteriormente da un tavolone di quercia alquanto spesso, tenuto fermo da traverse fissate al muro; il tavolone recava dei fori intervallati per legarvi buoi e mucche (fig. 70).

La lettiera era il pavimento ricoperto da uno strato di stame per rendere più comodo il riposo dagli animali. Dalla parte opposta alla mangiatoia era situato *él curiòl*, il canale di scolo per le urine che comunicava con l'esterno e in certi casi immetteva in una cisterna. A fianco del canale di scolo si trovava un corridoio di passaggio.

L'angolo all'inizio della lettiera, in certe realtà, era recintato per tenervi il maiale o per ospitare uno o due vitelli; questi erano legati per il collo ad un guinzaglio che si fissava con un legnetto in un foro della mangiatoia.

Nei poderi grandi la stalla aveva due lettiere e due mangiatoie, separate da un corridoio centrale delimitato da due *coriòli*. La stalla infatti doveva ospitare fino a una quarantina di capi bovini disposti su due file: da una parte mucche e buoi da lavoro, dall'altra vitelle e vitelloni, più i vitellini da latte confinati nel *mandriòl*, un apposito recinto. Talvolta vi trovava posto anche un toro da monta.

Per il ricovero dei suini vi era una costruzione a parte, la porcilaia; in essa, a seconda dell'ampiezza del fondo, erano ospitati una o due scrofe, i maialini, i maiali da ingrasso, e certe volte anche un verro.

### Gli attrezzi della stalla

Lungo il corridoio che solitamente si allargava in corrispondenza del sottoscala si trovavano gli attrezzi necessari al governo degli animali e l'occorrente per aggogare le bestie da lavoro: i mastelli di legno, i secchi zincati per l'abbeverata, le forche di legno e i forconi di ferro per lo spostamento del foraggio e per la raccolta del letame, la carriola di legno col piano piatto per il trasporto del letame alla concimaia, i canestri a due manici (fig. 122) per il trasporto del foraggio prelevato dai pagliai o fresco dal campo durante l'estate, una granata di rami di sanguinello e una di mèliga per la pulizia del corridoio, il trinciaforaggi (fig. 71) per preparare la *trita*, cioè il foraggio misto a paglia tagliato a pezzi, da versare nella mangiatoia con la *crinella*. Il volano della trinciaforaggi era munito di due *manâr*, lame o mannaie, ed era azionato a mano o per mezzo di un motore a scoppio.

Alla parete, appesi a dei chiodi o posti su delle mensole, erano sistemati i gioghi, le *muraj*, cioè le maste di corda per le briglie, munite di morsi di ferro da fissare alle narici dei bovini da lavoro (fig. 66), la frusta, la *scopa* (lo spazzolone) e la *stréa* (la striglia) con lamine di ferro lisce e dentate alternate. La *luma*, la lanterna a petrolio (fig. 14), era appesa a una trave.

### La rigovernatura

I lavori di rigovernatura del bestiame consistevano nella somministrazione della *trita* o del foraggio intero, costituito da fieno di lupinella, di erba medica e di trifoglio; durante la cimatura del granoturco si distribuiva questa parte dei gambi; quando il foraggio scarseggiava si utilizzava anche lo stame.

Mentre gli animali mangiavano, si procedeva alla loro igiene, strigliandoli accuratamente e spazzolandoli. Dopo la somministrazione del foraggio si procedeva all'abbeverata, che avveniva tramite secchi e mastelli, oppure conducendo gli animali direttamente alla sorgente o al mastello del pozzo. L'addetto alla stalla si dedicava anche al rifacimento della lettiera con paglia nuova. *El stabi* (v. latino *stabulum*, letame) veniva cari-

cato sulla carriola e trasportato sulla *banchina*, la concimaia, dove restava per almeno un anno a maturare. Durante la rigovernatura i vitelli da latte venivano fatti uscire dai loro stalli per la poppata.

## Il parto

Quando una mucca lanciava lunghi muggiti o tentava di montarne un'altra, per il contadino significava che essa era in calore (*la bunì s'armòv*) (22) ed era giunto il momento di accoppiarla col toro.

La data dell'evento veniva annotata con un carbone sopra la mangiatoia, in modo che all'approssimarsi del parto, nove mesi dopo, la mucca gravida potesse essere sorvegliata giorno e notte.

Al nono mese, dopo la rottura delle acque, all'esterno della *natura*, la vagina, comparivano gli zampetti anteriori del vitello. Il contadino introduceva il braccio all'interno della vagina per accertarsi che il vitello si trovasse nella giusta posizione; in caso contrario occorreva l'intervento del veterinario. Al comparire delle zampe queste erano legate insieme con una corda per estrarre il nascituro ed aiutare la madre durante le contrazioni.

Il momento più difficile era l'uscita della testa; poi il resto del corpo scivolava fuori senza problemi. Appena fuori, si procedeva al taglio del cordone ombelicale e si rinvigoriva il vitellino con spruzzi d'aceto sul muso; quindi il neonato veniva lasciato alle cure della madre che lo asciugava leccandolo a lungo. Dopo alcune ore la vacca espelleva completamente la placenta che veniva interrata per evitare che la mangiassero i cani.

Indi il neonato, che tentava di alzarsi sulle zampe malferme, veniva aiutato ad accostarsi alle mammelle della madre per la prima poppata di colostro. Dopo qualche giorno il latte era ormai candido e commestibile per tutti: tiepido, spumoso e fragrante lo si poteva mungere per farlo assaggiare ai ragazzi (v. Dante: "*soave come latte appena munto*"). Il vitello, ormai sicuro sulle zampe, cominciava a stimolare la lattazione con colpi di testa alla mammella, mentre la madre lo leccava amorevolmente. Se la mucca aveva tanto latte, con una parte si poteva preparare una gustosa zuppa col pane per i bambini o per una persona ammalata, oppure ricavarne del buon formaggio.

## Il lavoro

Le mucche e i buoi per il lavoro di trazione erano aggiogati e bardati con le redini. Per i viaggi al mulino e in generale per l'uscita sulla strada maestra agli animali veniva fatta indossare la *co-perta*, un telo bianco con un occhiello per farvi passare la coda e due fettucce da legare sotto il collo; fra i trefoli delle corde venivano inseriti fili o fettucce rossi contro l'invidia.

## Il mercato

Quando i capi di bestiame erano condotti al mercato per la vendita, venivano sottoposti ad accurati preparativi. Erano innanzitutto sottoposti ad un'accurata lavatura, si tagliavano loro le unghie e si ungevano zoccoli e corna con grascia. Attorno alle corna venivano annodati i *flocchi*, grossi e lunghi cordoni rossi e blu fatti con fili di lana inseriti in una corda centrale, in maniera che l'acquirente fosse maggiormente invogliato all'acquisto.

A un esperto bastava un colpo d'occhio per stabilire l'età dell'animale: se il bianco, partendo dalla base del corno, era arrivato vicino alla cima, era segno che la bestia aveva dieci o quindici anni di età. In ogni caso, prima della chiusura del contratto, l'acquirente apriva la bocca all'animale per osservare la sua dentatura e stabilirne l'età con maggiore precisione. Veniva anche valutato l'aspetto complessivo e, particolarmente, i quarti posteriori, la giogaia e le corna che dovevano presentare la curvatura e la simmetria caratteristiche della razza romagnola.

Le trattative per la vendita e per l'acquisto venivano condotte dal fattore del podere o da un *sansâi*, un

(22) *Bunì* era il nome dato alla vacca aggiogata alla destra del timone del carro; l'altra era chiamata *biò*.

sensale che suggellava il contratto allacciando le destre dei due contraenti, quasi sempre restii e titubanti fino all'ultimo.

E non era ancora detta l'ultima parola: l'animale veniva fatto camminare, e se l'andatura non era perfetta, il compratore poteva *armagnâ qualcò in tla caminata* (pretendere una detrazione sul prezzo convenuto).

Per gli animali adulti il contratto diventava esecutivo solo dopo che erano trascorsi gli "otto giorni della salute": se il soggetto in questo periodo manifestava qualche segnale di malattia, il compratore poteva chiedere l'annullamento dell'accordo.

L'esposizione del bestiame in vendita avveniva nei centri urbani in un luogo destinato allo scambio, il foro boario. In esso si contrattava la vendita di bovini, suini, ovini e animali di bassa corte. Ai cavalli e agli asini erano riservati mercati a parte; rinomate erano le fiere degli asini di Urbania e di Cingoli. A Fano, come in ogni altro centro di una certa importanza, oltre alle fiere distribuite in determinati giorni dell'anno, ogni sabato si effettuava il mercato di merci e bestiame, dove si potevano acquistare i vari prodotti per l'agricoltura.



63 - Stalla abbandonata. Fenile di Fano, 1998 (foto L. Poggiani)



64 - Mucche in una stalla a Cartoceto, 1988 (foto L. Poggiani)



65 - Tenaglia da maniscalco  
(foto L. Poggiani)



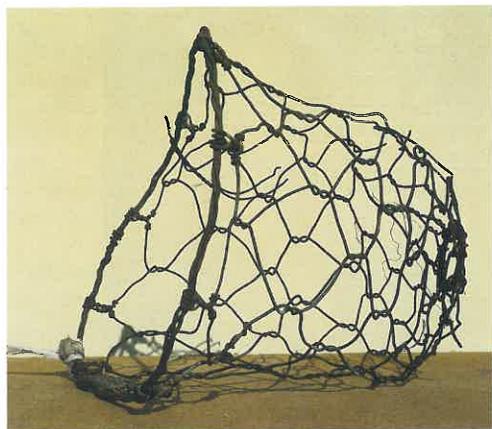
66 - Morso per buoi  
(foto L. Poggiani)



67 - Giogo (foto L. Poggiani)



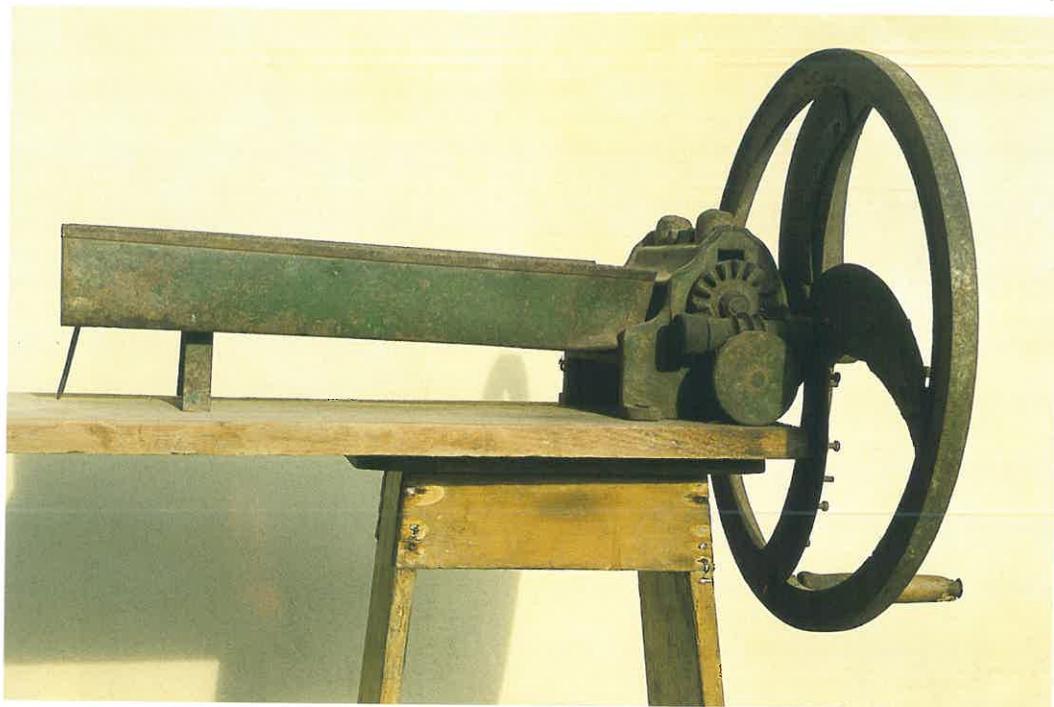
68 - Raschiatoio per gli zoccoli dei cavalli  
(foto L. Poggiani)



69 - Museruola per buoi (foto L. Poggiani)



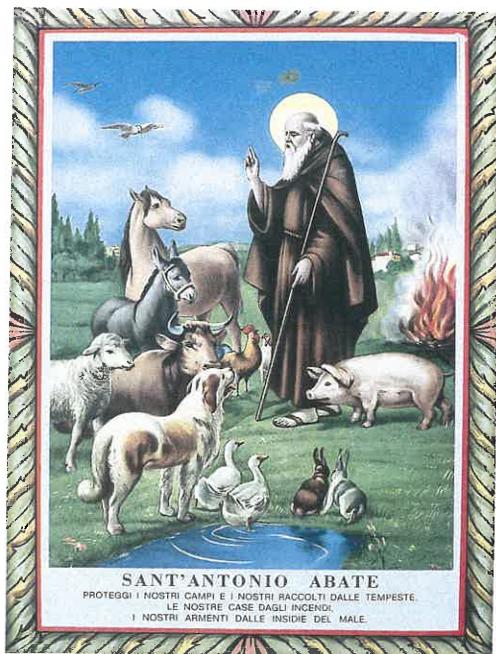
70 - Mangiatoia in una stalla abbandonata.  
Magliano di Fano, 2001 (foto L. Poggiani)



71 - Trinciaforaggio (foto L. Poggiani)



72 - Trincia barbabietole (foto L. Poggiani)



73 - Immagine di S. Antonio Abate (foto L. Poggiani)

## LA CANTINA E LA VIGNA

*Emilio Pierucci*

La cantina era ricavata in un vano a pian terreno dell'abitazione, di norma verso settentrione, cosicché l'ambiente era fresco anche durante la calda stagione: ciò garantiva una miglior conservazione del vino.

Nella cantina avvenivano tutte le operazioni necessarie per la vinificazione: dalla pigiatura delle uve alla spremitura delle vinacce, dalla fermentazione del mosto in tini e botti ai travasi e alla custodia del vino.

Nei poderi condotti a mezzadria non esisteva alcun appezzamento di terreno destinato al solo vigneto. La vite era coltivata in filari distanziati fra loro una decina di metri, in maniera da inserire fra essi altre varietà culturali. Fino ai primi del Novecento la vite era sorretta dagli *òppi*, piante di acero campestre. Solo a seguito dell'introduzione di nuove tecniche agronomiche si ricorse ai *palangh*, sostegni di cemento e di legno, e al filo di ferro.



74 - Pigiatrice (foto L. Poggiani)



75 - Tino (foto L. Poggiani)



76 - Cannella per botte  
(foto L. Poggiani)



77 - Zappa per la pulizia delle  
botti (foto L. Poggiani)



78 - Damigiana  
(foto L. Poggiani)



79 - Damigiana piccola  
(foto L. Poggiani)



80 - Tendifilo per vigna  
(foto L. Poggiani)



81 - Pompa per irrorare le viti  
con acqua ramata  
(foto L. Poggiani)



82 - Soffietto per lo zolfo (foto L. Poggiani)

Il pozzo, in genere, era situato a breve distanza dalla casa colonica, aveva una profondità variabile a seconda del livello della falda; perlopiù si aggirava intorno a venti metri.

Era rivestito da una soletta di mattoni, posti a coltello, fino al livello dell'acqua; alla superficie era sovrastato da un piccolo capanno in muratura coperto da un tetto di tegole o di coppi; la costruzione aveva una finestra, munita o meno di sportello e un davanzale coperto da una grossa tavola per appoggiarvi i recipienti. Al centro sotto il tetto era appesa una carrucola di legno o di ferro (fig. 86), per mezzo della quale si calava un secchio vuoto, o un orcio, appeso ad una catena a sua volta collegata ad una fune lunga e robusta: lo si recuperava quando si era riempito, tirando la corda. Più spesso la fune si avvolgeva e si svolgeva attorno a un *vogle*, grosso argano di legno, azionato da una ruota di ferro esterna all'edicola del pozzo e munita di manico. La discesa avveniva automaticamente, col peso del recipiente; l'arresto del recipiente si otteneva frenando con le mani il cerchio della ruota. L'acqua attinta al pozzo serviva per le persone, per gli animali, per l'annaffiatura dell'orto.

Presso il pozzo si teneva un basso tino in cui si versava l'acqua utilizzata per lavarsi e abbeverare il bestiame. D'estate il pozzo veniva utilizzato come frigorifero per tenere al fresco del vino o per conservare per un breve periodo la carne.

Succedeva di frequente che un secchio o un orcio si sciogliesse dalla catena e restasse sul fondo. Solitamente lo si recuperava coi *rampini*: un cerchio di ferro munito di vari uncini che qualche contadino si era fatto fare dal fabbro a questo scopo. Calati i rampini in fondo al pozzo, uno degli uncini finiva per agganciare il manico del recipiente. Quando questo non bastava, o quando occorreva recuperare qualche oggetto di una certa importanza o magari la carcassa di un pollo che avrebbe inquinato l'acqua, toccava a un ragazzo scendere appeso alla fune. Per lavori di maggior impegno si chiamava il pozzaiolo.

Qualche padrone illuminato faceva installare nel pozzo una pompa aspirante-premente azionata da un volano di ferro munito di un pesante contrappeso; ma, a parte la fatica che richiedeva, produceva un chiaso infernale a causa dell'asta che sbatteva dentro il tubo. Neppure la *gnorgna*, la *nòria* (23) azionata da pale a vento installata da qualche audace, dava risultati efficaci.

La *pozza*, invece, era un piccolo invaso scavato nel terreno di natura argillosa, perché così l'acqua, ivi raccolta, non drenasse facilmente. Nella pozza era condotta l'acqua piovana dei campi e delle strade; essa costituiva una providenziale riserva d'acqua per l'estate, utile soprattutto per abbeverare il bestiame e per innaffiare l'orto.



83 - Pozzo a Fenile di Fano, 1983  
(foto L. Poggiani)



84 - Pozzo a Villa Betti, alta valle dell'Arzilla, 1977  
(foto L. Poggiani)

(23) Ruota alla quale sono legati recipienti per sollevare l'acqua.



85 - Pozzo e orto a Cartoceto, 1988 (foto L. Poggiani)



86 - Carrucola per pozzo  
(foto L. Poggiani)



87 - Orci, Centinarola di Fano, 1982  
(foto L. Poggiani)

## IL MAGAZZINO, IL CAPANNO E L'AIA

*Emilio Pierucci e Celso Mei*

### Il magazzino

Il magazzino era un locale, sufficientemente ampio e ricavato al primo piano dell'abitazione, che serviva per depositare le scorte dei cereali e di tutti i prodotti secchi, adoperati per l'alimentazione della famiglia colonica e degli animali; una minima parte era destinata alle semine. Nel magazzino era sistemata la bigattiera per l'allevamento del baco da seta; pertanto, durante il periodo dei bachi, in maggio-giugno, ci si apprestava anche a tali mansioni. Inoltre in esso si effettuavano con appositi crivelli le operazioni di cernita dei cereali destinati all'alimentazione e alle semine. In tempi a noi più prossimi quest'operazione era eseguita dagli svecciatoi. Nel magazzino, quando le stanze da letto non erano sufficienti per tutti, si sistemavano i letti dei ragazzi.

## Il capanno

Il capanno era tutto in muratura, oppure era costituito da pilastri in muratura per reggere la copertura e in pareti di tamponamento formate o da un intreccio di sole canne o cannicci, oppure da canne intonacate con un impasto di terra, paglia e *buina*, lo sterco dei bovini.

Il capanno serviva per il ricovero degli attrezzi, ma d'estate era utilizzato anche per essiccare il granturco e i legumi. Un angolo di esso spesso offriva spazio ad una rudimentale morsa, in maniera da poter confezionare gli attrezzi più comuni: manici di zappe, pale, forconi, vanghe, rastrelli, forche e scale a pioli. In esso si riponevano il biroccio, la seminatrice, l'estirpatore, l'aratro e il *perticaro*, l'antico aratro di legno utilizzato dai contadini anche in tempi recenti.

Nei poderi poco produttivi qualche mezzadro s'ingegnava a costruire anche le **capanne di terra**, formate da fango impastato con paglia e coperte da un cono di sterpaglie a mo' di pagliaio poggiante su un'intelaiatura di rami. Queste capanne avevano solitamente pianta circolare, sul tipo del *pularo*, per cui erano note come "giostre"; più raramente avevano pianta rettangolare. Servivano per il riparo degli attrezzi, come pollaio e conigliera. La tecnica di costruzione richiama impianti arcaici, risalenti ad epoche preistoriche. Tali costruzioni avevano una durata limitata; quando crollavano, si ricostruivano di nuovo nel giro di poco tempo.

Una procedura di fabbricazione molto simile alla precedente era usata per la capanna fatta di montanti in legno e cannicci, a pianta quadrangolare, con due pareti sistemate a spioventi.

## L'aia

L'aia in dialetto è chiamata *l'èra* o *l'ara*, quindi altare, luogo sacro, perché vi si realizzavano le più importanti operazioni di raccolta.

Era uno spazio di terra battuta, raramente con fondo in muratura, su cui avveniva, tramite i lavori di battitura, la cernita dei prodotti destinati all'alimentazione quali i cereali come grano, orzo, avena e granturco e i legumi come fava, favino, fagioli e ceci.

Prima dell'avvento delle macchine le operazioni di raccolta erano eseguite a mano: la mietitura con la falce e la battitura con il correggiato o con il calpestio ripetuto degli animali, dopodiché si effettuavano le operazioni di pulitura dei semi dalle scorie. Questa lunga e faticosa operazione richiedeva numerosa manodopera, perciò era richiesto un aumento di personale che era reperito presso le famiglie dei casanolanti o di altri contadini della zona: questi ultimi erano ricambiati col baratto d'opera, invece gli altri erano ricompensati, il più delle volte, con prodotti in natura.

Durante questi lavori, per distrarsi e quindi alleggerire il peso della fatica, si colloquiava quasi ininterrottamente e s'intonavano canti - i canti sul lavoro - che in certi casi servivano anche a ritmare i movimenti. Il repertorio marchigiano contemplava canzoni narrative, liriche cumulative ed enumerative e i canti a *batocco* o *alla lóna*. I canti a batocco, o alla longa, o alla montagnola, erano canti di sfottò per il capoccia o avevano per tema messaggi amorosi come i tre versi di questa strofa:

*Vi do la bonasera caro amore,*

*vi do la bonasera caro amore.*

*Chissà se ci potremo arivedere!*

I canti a batocco si eseguivano a due voci, una maschile e l'altra femminile; essi erano composti di strofe di tre versi, in cui il secondo era la ripetizione del primo. L'impianto vocale è molto simile al discanto medievale.

Alla conclusione di questi lavori, di solito, s'improvvisavano danze al suono di una fisarmonica. I balli più frequenti erano il saltarello e la furlana.

Sull'aia, alla fine dell'estate e all'inizio dell'autunno, si provvedeva anche alla gramolatura della canapa e del lino per ricavarne le fibre tessili, necessarie per la tessitura delle tele fatte in casa.

Intorno all'aia si formavano i pagliai per la conservazione dei foraggi secchi: fieno, paglia e strame. Erano anche situati attorno alla casa il pozzo, l'orto, la latrina (fig. 93) e il letamaio.

## I pagliai e il pularo

Un modo molto economico ed altrettanto efficiente per conservare i foraggi era il pagliaio. Intorno al *metulo* o *mutulo* (dal latino *métula*: il palo conficcato nel terreno per segnalare l'inversione di marcia nelle gare di corsa) si sistemava il foraggio o la paglia, cercando di pressarli il più possibile intorno al metulo.

La grossezza del pagliaio variava a secondo della quantità di foraggio da accumularvi. Il diametro di base poteva raggiungere anche quattro o cinque metri e oltre; la stessa misura poteva svilupparsi in altezza. La foggia era modellata sulla forma di una pera. Oltre la punta sveltava la sommità del metulo, che richiama il gambo del frutto suddetto. Il pagliaio, all'apice, si riduceva ad una settantina di centimetri di diametro ed era protetto dalla *croja*, una corona circolare fatta di frasche all'interno della quale era pressato del terriccio per non far filtrare l'acqua piovana al di sotto.

I pagliai venivano "affettati" un po' per giorno, torno torno, usando *él tajafien*, il tagliafieno, una grande lama triangolare coi lati affilati, maneggiabile con un corto manico di legno (fig. 104), salendo quando era necessario su una scala.

Il *pularo* era invece un ricovero per pua od altri scarti secchi come foglie e simili. Come il pagliaio aveva forma circolare e al centro vi era piantato il metulo; invece lungo la sua circonferenza erano sistemati dei montanti di legno superiori ai due metri, dai quali partivano delle travi che erano fissate al metulo. Sopra a quest'armato si sistemavano dei rami; da qui partiva la copertura, a mo' di pagliaio, fatta in genere con strame. I vuoti della parete tondeggiante erano tamponati con canne incastrate a del filo di ferro teso da un montante all'altro. Chiudeva l'ingresso del pularo una porta fatta anch'essa di canne, incastonate su un telaio di legno.

## Gli incontri

La maggior parte di questi ambienti, adibiti ai lavori più vari, era anche testimone d'incontri fra le persone della zona, tutte unite da vincoli d'amicizia e di lavoro.

Così la cucina si trasformava in luogo di ritrovo durante le lunghe notti d'inverno; lo stesso magazzino, nel periodo di carnevale, diventava locale da ballo. Presso certe abitazioni, dove scarseggiava la riserva di legna da far ardere sotto il camino, le veglie si tenevano nella stalla dei bovini.

Durante questi incontri, che avvenivano di solito casualmente, gli argomenti di colloquio erano soprattutto concentrati sull'esito dei raccolti, sull'andamento e sulle nascite del bestiame, sulle qualità delle sementi, sulla macellazione del maiale, sulle festività, sulle previsioni del tempo. La meteorologia, ad esempio, era basata sui *giorni contarecci*, i primi ventiquattro giorni dell'anno, su *San Paolo dei Segni*, il venticinque di gennaio, su certi malori che si manifestavano in ogni fase di cambiamento del tempo e sull'umore degli animali.

Con la leva militare obbligatoria, avvenuta subito dopo l'unità d'Italia, i giovani coscritti alla fine della lunga ferma chissà quanti fatti e cose avevano da raccontare alla stragrande maggioranza delle persone, che non si erano mai allontanate dal proprio ambiente!

Oltre agli episodi di cronaca di guerra o di momenti di vita più o meno avventurosa, si recitavano le liriche di Odoardo Giansanti, poeta dialettale pesarese detto *Pasqualón* (Pesaro 1852-1932), e si narravano racconti fiabeschi, in cui il protagonista era di solito il debole, che riusciva con la propria astuzia ad aver ragione sul potente. L'allegoria è più che evidente: il debole, spesso descritto come goffo ed impacciato, rappresentava il contadino, scarpe grosse e cervello fino, mentre l'antagonista prevaricatore e spavaldo, il padrone. Così come nella fiaba dei tre fratelli Mangano, Tangano e Ciuffolo, oppure in quella di Gianni Benforte, in lotta contro il gigante. Si raccontavano anche fatti accaduti a persone poco furbe: questi episodi erano volutamente alterati ed ingigantiti per ironizzare sulla dabbenaggine dei protagonisti e garantire, in tal modo, il divertimento. E' il caso, ad esempio, della Polenta nel pozzo di Corinaldo e d'altri fatti di dabbenaggine, riferiti agli abitanti di questo paese.

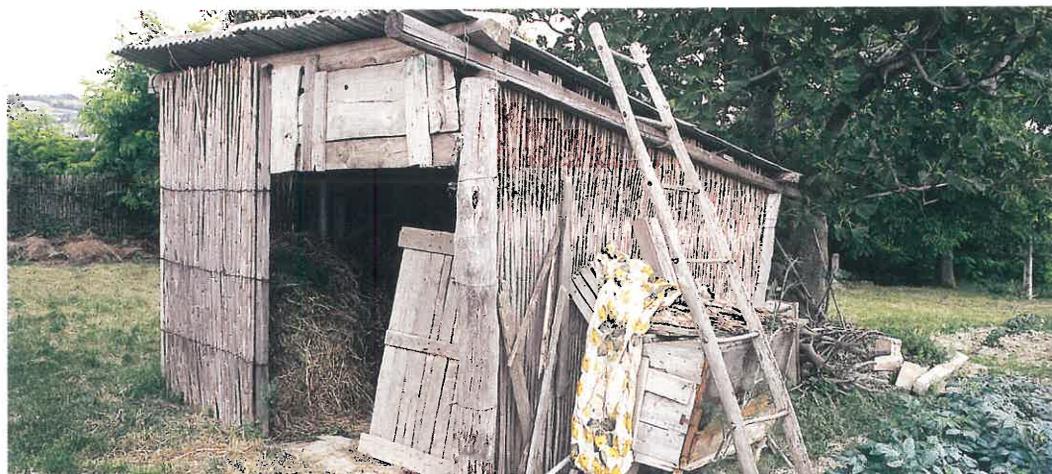
Durante le veglie invernali c'era anche il modo di intrattenere i più piccoli, e non solo questi, con indovinelli, scioglilingua e brevi testi rompicapo.



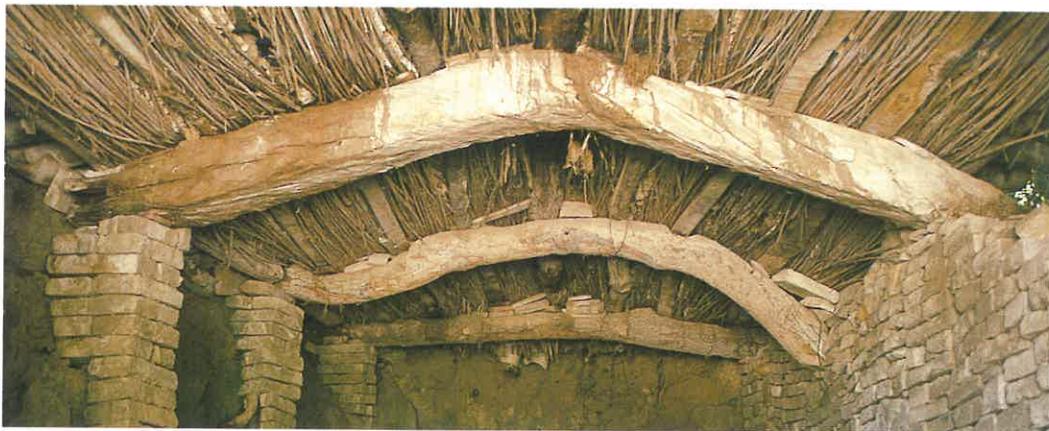
88 - Casa colonica con aia. Centinarola di Fano, 1982 (foto L. Poggiani)



89 - Capanno e pozzo. Centinarola di Fano, 1982 (foto L. Poggiani)



90 - Piccolo capanno in legno. Cartoceto, 1988 (foto L. Poggiani)



91 - Interno di un capanno. Prelato di Fano, 1998 (foto L. Poggiani)



92 - Aia con pagliaio. Valgenza di Cartoceto, 1988 (foto L. Poggiani)



93 - Latrina (cacatò). Centinarola di Fano, 1982 (foto L. Poggiani)



94 - Anziana contadina. Ripalta di Cartoceto, 1988 (foto L. Poggiani)



95 - Preparazione delle reste di cipolla. Campagna di Cartoceto, 1988 (foto L. Poggiani)



96 - Falce (foto L. Poggiani)



97 - Incudine battifalce  
(foto L. Poggiani)



98 - Carrucola di legno  
(foto L. Poggiani)



99 - Sgranatore per granoturco  
(furè) (foto L. Poggiani)



100 - Falce fienaja  
(foto L. Poggiani)



101 - Rastrello di legno  
(foto L. Poggiani)



102 - Cava barbabietole  
(foto L. Poggiani)



103 - Estirpatore di gambi di cavoli  
(foto L. Poggiani)



104 - Tagliafieno per pagliaio  
(foto L. Poggiani)



105 - Pennato  
(foto L. Poggiani)



106 - Roncola a manico lungo  
(foto L. Poggiani)



107 - Scuri (foto L. Poggiani)



108 - Cuneo (foto L. Poggiani)



109 - Mazza battipalo. M. Paganuccio, 1995 (foto L. Poggiani)



110 - Gancio con manico di legno (foto L. Poggiani)



111 - Sega ad arco (foto L. Poggiani)



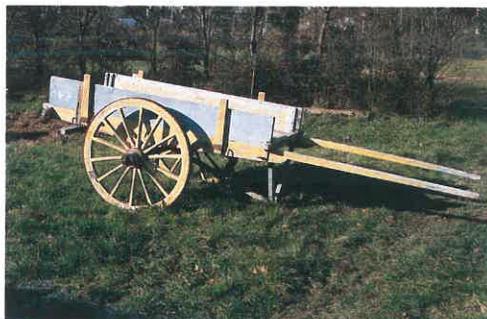
112 - Piolo per piantare gli ortaggi (foto L. Poggiani)



113 - Pressa per covoni di grano da legare con fil di ferro (foto L. Poggiani)



114 - Carriola (foto L. Poggiani)



115 - Carretto (foto L. Poggiani)



116 - Carro agricolo. Centinarola di Fano, 1982  
(foto L. Poggiani)



117 - Trebbiatrice. Cartoceto, 1988  
(foto L. Poggiani)



118 - Particolare di biroccio.  
S. Angelo di Fano, 1979  
(foto L. Poggiani)



119 - Fiancata di biroccio. Urbania, 1984  
(foto L. Poggiani)



120 - Raschiatoio per macchine agricole  
(*ruscèla*) (foto L. Poggiani)



121 - Trivelle (foto L. Poggiani)



122 - Canestro a due manici (foto L. Poggiani)



123 - Canestrino  
(foto L. Poggiani)



124 - Cesto di vimini (*crina*) per racchiudere la  
chiocchia coi pulcini (foto L. Poggiani)



125 - L'aia nel momento della battitura del grano, con i pagliai e le persone presenti alla trebbiatura.  
Comune di Fossombrone, Località S. Maria della Valle, Vocabolo Ca' Boraccia, 1961  
(foto Archivio E. Pierucci)



126 - Croce propiziatoria.  
Mercatello sul Metauro, 1984 (foto L. Poggiani)



127 - Croce con i simboli della passione di Cristo.  
Cartoceto, 1988 (foto L. Poggiani)

## EDICOLE RELIGIOSE

Virginio Fiocco

Viene da lontano, dai tempi del paganesimo, l'uso di realizzare lungo le strade, nei crocicchi e vicino ai ponti, dei piccoli manufatti per la venerazione pubblica, una manifestazione arcaica di un sentimento religioso che si riversa e si perpetua attraverso il cristianesimo fino ai nostri giorni.

L'edificazione di detti manufatti, piccoli edifici ad uso religioso o a volte semplice nicchia per l'esposizione di un'immagine al pubblico, è stata ovunque molto diffusa, a volte di iniziativa privata "per grazia ricevuta".

Prevalentemente le edicole sono dedicate a Maria nelle sue varie titolazioni, più raramente intitolate ai santi; così è per le numerose edicole nel territorio fanese dove vengono chiamate "figurine".

Le edicole costituiscono quindi una testimonianza di quella che chiamiamo "pietà popolare": una forma spontanea di culto, una testimonianza di fede, ma anche, e soprattutto nelle campagne, una richiesta di aiuto e protezione.



128 - Edicola religiosa.  
Cartoceto, 1988  
(foto L. Poggiani)



129 - Edicola religiosa.  
Cartoceto, 1988  
(foto L. Poggiani)



130 - Edicola religiosa.  
Cartoceto, 1998  
(foto L. Poggiani)



131 - Statuetta della Madonna di Loreto in una cappella nei dintorni di Cartoceto, 1988  
(foto L. Poggiani)

## Cos'è il Centro didattico di educazione ambientale "Casa Archilei"

Casa Archilei è un Centro di educazione ambientale realizzato e gestito dalle associazioni naturalistiche fanesi, istituito nel 1989 dall'Amministrazione comunale di Fano che ha messo a disposizione una casa colonica e l'area circostante di circa 1,3 ettari.

Collabora in particolare con le scuole alle quali propone numerose attività didattiche incentrate sull'istruzione naturalistica e ambientale in genere.

Casa Archilei si trova nell'immediata periferia di Fano ed è gestita da un comitato di cui fanno parte rappresentanti del Comune di Fano, della Provincia di Pesaro e Urbino, del Distretto Scolastico n. 4, dell'Associazione naturalistica Argonauta, dell'Ente Nazionale Protezione Animali (ENPA) e dell'Associazione Nazionale Protezione Animali Natura Ambiente (ANPANA).

Nel 2006 Casa Archilei è stata riconosciuta anche come Centro d'esperienza della Regione Marche.

Fa parte del progetto pilota "Fano, la città dei bambini" che rientra nel Sistema Nazionale per l'Informazione e l'Educazione Ambientale - INFEA - del Ministero dell'Ambiente.

E' sede della banca dati informatica sugli aspetti naturali e antropici del bacino del Metauro [www.lavalledelmetauro.it](http://www.lavalledelmetauro.it)

Indirizzo: via Ugo Bassi 6, Fano (PU) - Tel e fax 0721805211

E-mail: [archilei@mobilia.it](mailto:archilei@mobilia.it) - Sito Internet: [www.archilei.it](http://www.archilei.it)

### PUBBLICAZIONI DI CASA ARCHILEI:

POGGIANI LUCIANO, 2003: *L'orto botanico di Casa Archilei con Guida al riconoscimento degli alberi, arbusti e rampicanti legnosi del bacino del Metauro*. CEA Casa Archilei, Fano (223 pagg.).

DIONISI VIRGILIO, 2004: *Raccolta naturalistica di Casa Archilei - Fano*. Argonauta, Fano (16 pagg.).

Le pubblicazioni si possono ottenere rivolgendosi a Casa Archilei, via U. Bassi n. 6 - 61032 Fano (PU) oppure per e-mail: [archilei@mobilia.it](mailto:archilei@mobilia.it)

## BIBLIOGRAFIA CONSULTATA

- ALFIERI PAOLO (a cura di), 1994: *Il paese nella memoria - Immagini di San Costanzo nel Novecento*. Ed. Pro Loco, S. Costanzo.
- AMADUZZI IVO e LAMEDICA GIANNI, 1984: *Fano dentro le mura - Anatomia di una città: Fano*. Cassa Rurale e Artigiana di Fano (ed.), Fano.
- ANSELMI SERGIO, 1988: *Museo della Mezzadria - Centro di ricerca, studio, documentazione sulla storia dell'agricoltura e dell'ambiente rurale nelle Marche*. Comune di Senigallia e Ass. per la Storia dell' Agricoltura Marchigiana (eds.), Senigallia.
- ANSELMI SERGIO e VOLPE GIANNI, 1987: *L'architettura popolare in Italia - Marche*. Ed. Laterza, Bari.
- CARNEVALETTI GABRIELLA, 1987: *Dentro la casa: arredo, oggetti, indumenti* (pp.217-235). In: ANSELMI S. e VOLPE G.: *L'architettura popolare in Italia - Marche*. Ed. Laterza, Bari.
- GERVASONI ADRIANO, 1982: *Oggetti e mestieri, Museo etnografico del Po Rocca Casali - Pal-lavicino*. Gruppo Mostre (ed.), Monticelli D'Ongina (PC).
- FABRIZI LORETTA, 1987: *Il Museo della civiltà contadina e degli attrezzi agricoli dell'Abbazia di S. M. di Chiaravalle di Fiastra*. Fondazione Giustiniani Bandini (ed.), Fiastra (MC).
- GAROTA DANIELE, 1982: *Immagini del mondo contadino - quasi una enciclopedia di cose antiche e ancor vive* (2 voll.). Armando Editore, Roma.
- GIROLOMONI GINO, 1973: *L'antica civiltà contadina a Isola del Piano*. Stabil. Tipografico Bramante, Urbana.
- LEYDI ROBERTO, 1973: *I canti popolari italiani*, Mondadori, Milano.
- LO CURZIO GUGLIELMO, 1962: *Favole e leggende delle Marche*. Malipiero, Bologna.
- LUCERNA GIOVANNI, MINIATI VALERIA, PEDROCCO GIORGIO, 2004: *Uomini e campagne tra il Montefeltro e il mare*. Metauro Edizioni, Pesaro.
- PIERUCCI EMILIO, 1998: *Mezzadria e macchina nell'economia agricola delle Marche*. Metauro Edizioni, Fossombrone.

