CATALOGO MOSTRA

A TAVOLA PER OTTOCENTO ANNI AD ASCOLI

ARCHIVIO DI STATO DI ASCOLI PICENO

A TAVOLA PER OTTOCENTO ANNI AD ASCOLI

Mostra documentaria Archivio di Stato di Ascoli Piceno, 2015 - 2016

Il percorso espositivo, realizzato in occasione delle Giornate europee del Patrimonio nel settembre 2015 ed ispirato all'EXPO di Milano, comprende documenti dal XIII al XX secolo, relativi ad aspetti caratterizzanti della tavola in città, intesa sia come alimenti concretamente procurati dalle autorità e consumati dalle componenti della comunità, sia come dotazioni delle cucine ed allestimento del desinare domestico dei privati cittadini a vari livelli sociali, dai più modesti ai più lussuosi.

Attraverso un'ampia ed articolata ricerca nei fondi conservati dall'Archivio di Stato di Ascoli Piceno sono stati individuati documenti di eterogenea provenienza: il monastero di Sant'Angelo Magno, il Comune di Ascoli, gli atti notarili, la Prefettura, gli Istituti Riuniti di Cura e Ricovero, l'archivio privato Sgariglia; redatti a mano o a stampa, in diverse forme grafiche, formali e giuridiche, su pergamena e su carta, su singoli fogli e su registri, testimoniano aspetti vivi e concreti della vita quotidiana ed usuale di rilevante interesse per la descrittività e la minuziosità dei dati, che restituiscono con immediatezza l'assortimento dei prodotti come la preziosità delle stoviglie e della biancheria.

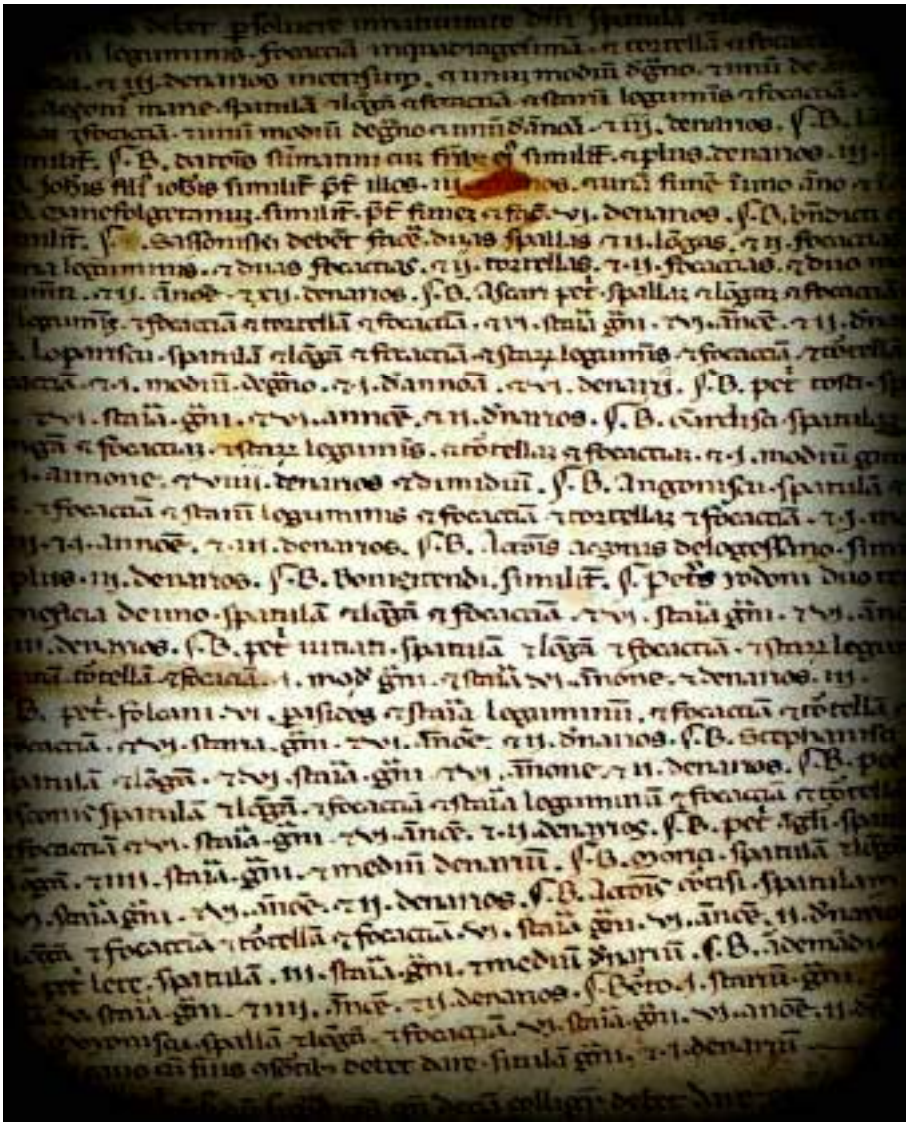
Le fonti archivistiche non illustrano ricette di gastronomia né raccontano tradizioni, ma rappresentano le amministrazioni, le comunità civili e monastiche, le famiglie, i singoli individui nel loro diretto agire ed operare, con le scelte, le motivazioni, le occasioni, le espressioni del formalismo giuridico come della lingua parlata, così da offrire un quadro conoscitivo composito e realistico di vita vissuta attraverso i secoli.

Uno spazio specifico è stato riservato al vino, attestato nei secoli XIX e XX sia a livello scientifico attraverso trattazioni sulla coltura della vite, sia dal punto di vista enologico, evidenziando l'attività delle più antiche aziende del territorio; per tali aspetti, oltre alla documentazione statale, un contributo significativo si deve ad alcuni rari ed interessanti esemplari bibliografici provenienti dalla Biblioteca della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Ascoli Piceno, concessi per la mostra dall'Istituto Provinciale di Storia Contemporanea, consentendo di diversificare il percorso espositivo documentario e di rendere fruibile al pubblico parte di un patrimonio ricco e peculiare ancora in fase di studio e di valorizzazione.

Il vivo interesse suscitato dalla mostra ha indotto a riproporla anche nel corso del 2016, e ad elaborare un catalogo di riproduzioni e di testi, per offrire uno strumento di conoscenza diretta delle fonti archivistiche di varie epoche e di approfondimento personale dei loro polivalenti dati conoscitivi.

Coordinamento	Carolina Ciaffardoni
Ricerca documentaria e cura del catalogo	Laura Ciotti, Fiorenza di Cristofaro, M. Rita Fiori, Giuseppe dell'Anno, Giuliano De Angelis (ricercatore ISML)
Allestimento	Laura Ciotti, Fiorenza Di Cristofaro M.Rita Fiori Giuseppe dell'Anno
Art Director e Copywriter	Fabio Campanella (*elaborazione e realizzazione grafica*)
Servizio amministrativo	Stefania Trobbiani, Roberto Manfroni

LA TAVOLA DEL' 200



Sec. XIII, Ascoli

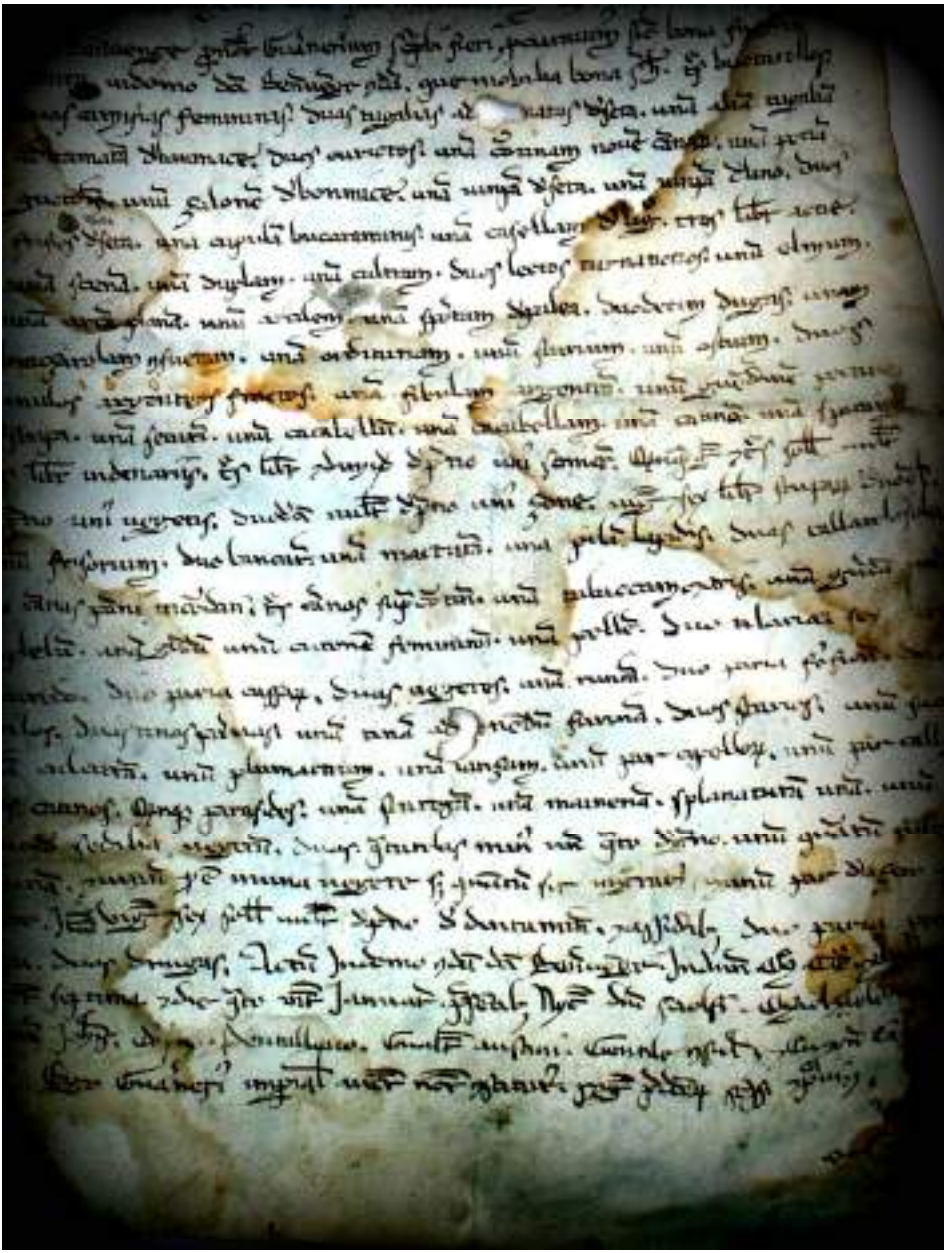
Elenco di "servitia et beneficia" consegnati al monastero di Sant'Angelo Magno di Ascoli dai vassalli di Ceresia, che offreuna testimonianza dei cibi più comuni all'epoca e delle festività in cui venivano consumati:

"Beneficium Uberti et Dodonis debet per solvere in Nativitate Domini (Natale) spatulam (spalla) et lonçam, et focacciam et starium leguminis (quantità di legume); focacciam in Quadragesima et tortellam (specie di focaccia) et focacciam in Sancta Maria (S. Maria Assunta di agosto), et unum modium de grano (quantità di grano), et unum de annona (frumento).

Beneficium Acçonis Marie: spatulam et lonçam et focacciam, et starum leguminis et focacciam.

...Beneficium Sassoniscum debet facere duas spallas et II lonças, et II focaccias, et II staria leguminum, et duas focaccias et II tortellas, et II focaccias, et duo modia frumenti....

(Archivio del monastero di Sant'Angelo Magno, Pergamena XII, 7)



1249, gennaio 4 [Ascoli]

Inventario dei beni mobili del defunto Benvenga di Desda.

Il notaio Guarnerio elenca tutte le componenti dello spazio abitativo, tra cui utensili da cucina, stoviglie e biancheria da tavola:

CACCABELLE (casseruole), FRISORIUM (padella), MACTURA (mattera), CURICTUS (spiedo), PILA LAPIDIS (recipiente di pietra), CALLAROLE OLEI (pentole con olio), VEGETES (botti), BARILI , TINE PARVE (tini piccoli), TINA AD TENENDUM FARINAM (tino per conservare la farina), DUE QUARTAROLE MINUS UNUS QUARTO DE GRANO, VINUS QUOD EST IN UNA VEGETE, DUGA (doga di botte), CATINI, PARASIDES (piatti), MAINERIA (maniera per attingere l'acqua)

SPLANATURA, TUGALIE ADTRAMATE DE SETA (tovaglie di seta)

TUGALIA ADTRAMATA DE BANMACE (tovaglia di cotone).

(Archivio del monastero di S. Angelo Magno, Pergamena V, 28)

Sec. XIII, Ascoli

Elenco dei "servitia" dovuti al monastero di Sant'Angelo di Ascoli da alcuni vassalli in segno di fedeltà, comprendenti assortite tipologie e preparazioni di alimenti diffuse all'epoca:

"Giso Stabilis Guidonis debet spallam et lonçam, tortellam (focaccia) et fladonem (pasticcio di ricotta cacio ed uova), tres pastuccias (focaccia ripiena di carne) et commestionem (pasto) ianuarii";

"Paulus et Giso de beneficio Stabilis Acçonis debent spallam et lonçam, tortellam et fladonem, duas pastuccias, biscomtum (biscotto) unum, et casatam (focaccia di cacao e uova) unam";

"Albertus Stabilis cum suis nepotibus debet spallam et lonçam, tortellam et fladonem et III pastuccias, et unum acçamum (pane azimo), et barile musti (mosto)";

""Brachius et Desiderius eius frater filii Alberti Benedicti debent commestionem ianuarii, scilicet gallinam et guastellam (gallina e guastella per il pasto di gennaio)".

(Archivio del monastero di Sant'Angelo Magno, Pergamena XII, 6/a)

1295, febbraio 11 Ascoli

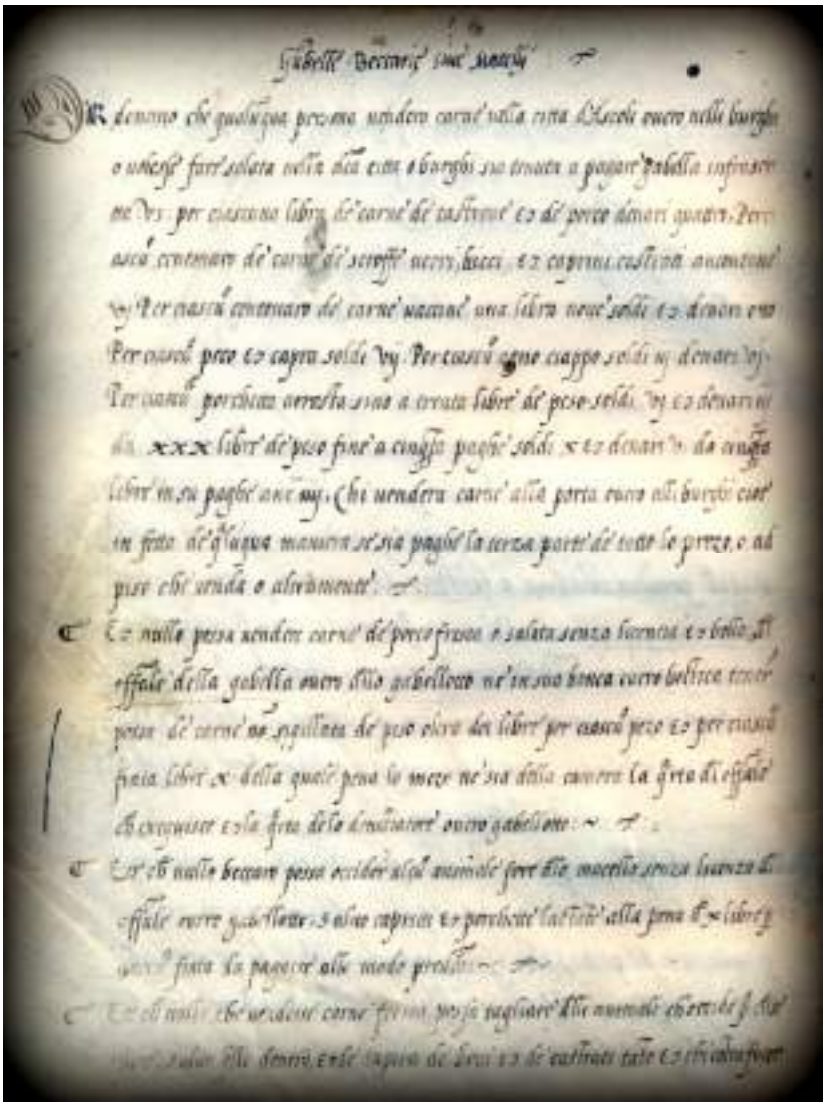
Elenco dei "servitia", cioè prodotti ed alimenti vari, dovuti al monastero di Sant'Angelo Magno di Ascoli dai possessori di terreni di sua proprietà, ogni anno nelle festività di S. Maria di agosto, S. Stefano, Quadragesima Magna.

Si evidenziano gli alimenti più diffusi all'epoca:

grano, frumento, tortella (tipo di focaccia), guastella (specie di focaccia), spalla, lonza, polli, uova, pane.

(Archivio del monastero di S. Angelo Magno, Pergamena XII, 2)

IL CIBO PER LA CITTA'



1413, Ascoli

Capitoli e ordinamenti, redatti in volgare, sulla riscossione delle gabelle del Comune di Ascoli.
Gabelle della Beccaria o Macello.
Contiene dati significativi sulle tipologie di carni consumate in città, le modalità di lavorazione, le norme per la vendita:
"Ordenemo che qualunque persona vendera carne nella citta d'Ascoli overo nelli burghi o volesse fare salata sia tenuta a pagare gabella infrascritta, videlicet:
per ciascuna libra de carne de castrone et de porco denari quattro; per ciascuno centonaro de carne de scroffe, verri, bicci et caprini castrati, Anconetane VI;
per ciascuno centonaro de carne vaccine una libra nove soldi et denari otto;
per ciascuno peco et capra soldi VII; per ciascuno agno ciappo soldi III denari VI; per ciascuna porchetta arrosta, sino a trenta libre de peso soldi VI et denari III, da XXX libre de peso fine a cinquanta paghe soldi X et denari V, da cinquanta libre in su paghe Anconetane IIII....Et nullo possa vendere carne de porco fresca o salata senza licentia et bolla del officiale della gabella, né in sua banca overo boctica tenere possa de carne non sigillata de peso oltra doi libre per ciascuno pezo.... Et che nullo beccaro possa occidere alcuno animale fore delo macello senza licenza del officiale overo gabelloto, salvo capritti et porchette lactante alla pena de X libre.
... Et che nullo che vendesse carne fresca possa tagliare delli animali ch'occide prima che se pese, salvo quello dentro et le capora de bovi et de castrati tanto.
... Et degase pesare lo castrone apparecchiato como e dicto integro, et lo porco partito per mezo quella parte che all'officiale parera overo allo gabelloto; et lo bove, vacca, vitella apparecchiato como e dicto partirse in quattro parte...

(Archivio storico del Comune di Ascoli, registro pergamenaceo, n. 27, c. 7v)

Die 18 Aug. 1442

Congregati Mag.ci D.ni Antiani et Marnus Jo. angeli Alex.r Corichia, Gaspar Valonus consiliatores in absentia eorum sociorum qui nó sunt in Ciuitate in palatio dictor. Mag.corum D.norum et uacantes circa reminorem eis fám a Mag.co Concilio centum et pacis sub die 13 Augusti ordinauerunt et decreuerunt ad remouen malum odorem Ciuitatis q Pisces salati Caseum, olerum, et carnes salas et oér alie res solite uendi a pizicarolis nó per sint retinen nec uendi per Ciuitatem et in alijs locis pretens, in strata pub.ca que dr la strada del macello prope ecc.iam S.ti Franc.i sno pena quatuor scutorum aur. p qualibz uice et quolibz contrafacien applicand p tertia Com.i ap.ce pro tertia Collati et pro alia tertia parte exequend cu effectu, et apotece dicte strate distribuant modo meliori uelo conseruatoribz et omnes pizecarole debeat nec ad uendend in dicta strata a festum pasche mensem qui termino elapso incurrat penam predictam et pro hoc nó augeat in precio in quo modo sut, et casent obligationes que sunt in apotecis, quas nunc tenent dicti pizecarole Et q dicti pizecarole no possint uendere dictis ter tertie et apotecas pretens, in pede dicte strate, neq nulli alij apotece ponit nec impedimento sub pena predicta,

Pizzicaroli nó uendel

1542 settembre 18, Ascoli

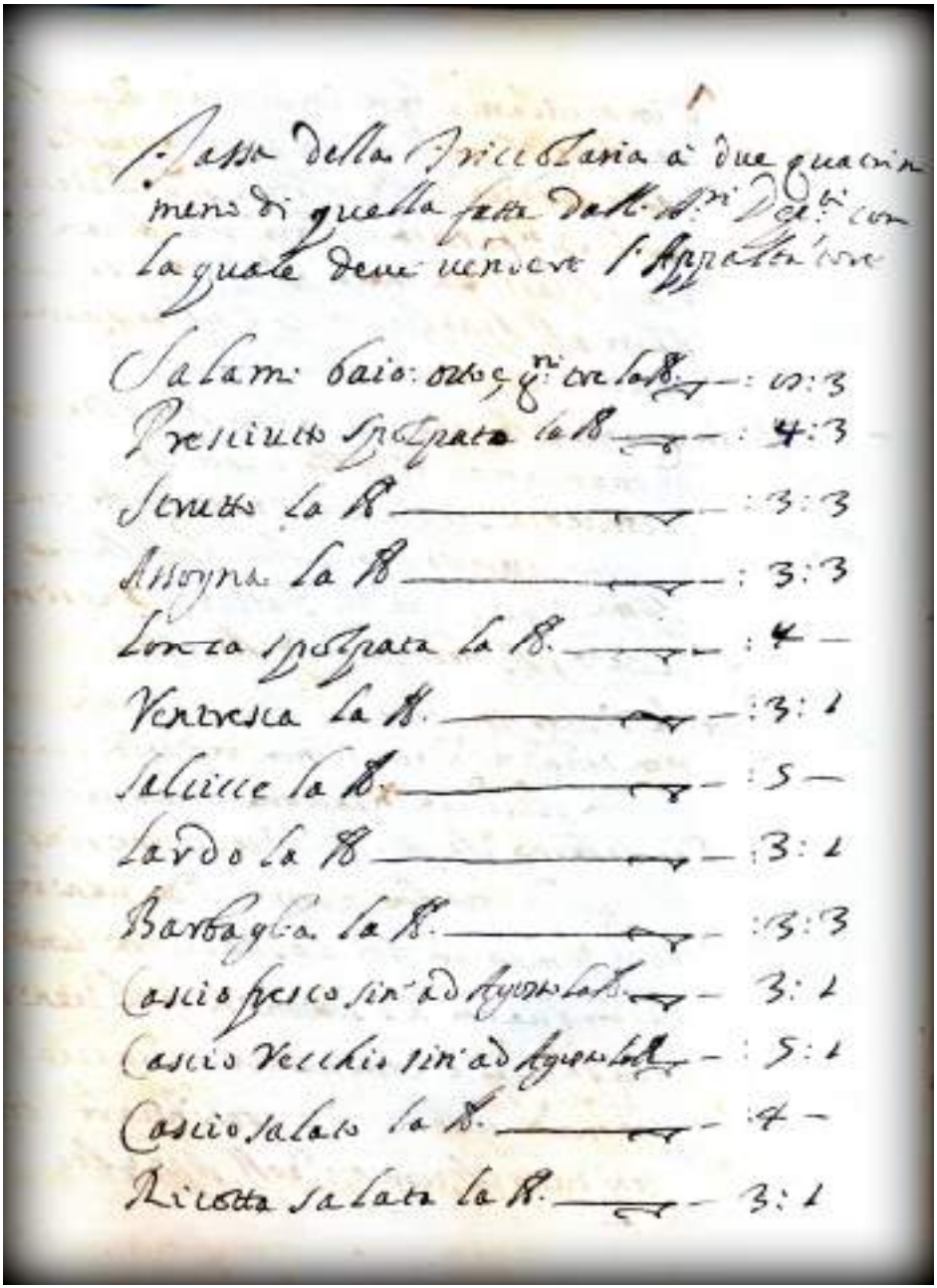
Gli Anziani del Comune di Ascoli decretano che i "pizzicaroli", per evitare il cattivo odore diffuso in città, non possano esercitare la vendita di pesci salati, formaggio, olio, carni salate, e di tutti gli altri alimenti loro usuali in alcun luogo della città, né in altri, ma esclusivamente nella strada pubblica chiamata "la strada del macello", presso la chiesa di San Francesco.

Dispongono inoltre che la vendita non possa avvenire fuori dalle botteghe, se non a piede di detta strada.

"Die 18 septembris 1542"

Congregati magnifici domini Antiani et Marinus Ioanangeli, Alexander Cotichia, Gaspar Valomeus conservatores in absentia eorum sociorum qui non sunt in civitate in palatio dictorum magnificorum dominorum, et vacantes circa remissionem eis factam a magnifico concilio centum et pacis sub die 13 augusti, ordinaverunt et decreverunt ad removendum malum odorem civitatis quod pisces salati, caseum, oleum et carnes salate et omnes alie res solite vendi a pizicarolis non possint retineri nec vendi per civitatem et in aliis locis preterquam in strata publica que dicitur "la strada del macello" prope ecclesiam sancti Francisci, sub pena quattuor scutorum auri pro qualibet vice et quolibet contrafacienti applicandorum pro tertia Camere apostolice pro tertia comunitati et pro alia tertia parte exequenti cum effectu; et apotece dicte strate distribuantur modo meliori viso conservatoribus, et omnes pizicaroli debeant ire ad vendendum in dicta strata per totum presentem mensem, quo termino elapso incurratur penam predictam et pensiones non augentur in precio in quo modo sunt, et cassentur obligationes que sunt, in apotecis quas nunc tenent dicti pizicaroli. Et quod dicti pizicaroli non possint vendere dictas res foris et extra apotecas preterquam in pede dicte strate, itaquod nulli alii apotece possint esse impedimento sub pena predicta.

(Archivio storico del Comune di Ascoli, registro, n. 60, c. 143r.)



Tassa della Pizzicheria à due quaccini
meno di quella fatta dalli Sig.ri Deputati con
la quale deve uenire l'Appaltatore

Salami Baio: otto, q.ni ove la lb. — : 05 : 3
Presciutto spolpata la lb. — : 4 : 3
Strutto la lb. — : 3 : 3
Mortadella la lb. — : 3 : 3
Lonza spolpata la lb. — : 4 —
Ventresca la lb. — : 3 : 1
Salcicce la lb. — : 5 —
Lardo la lb. — : 3 : 1
Barbaglia la lb. — : 3 : 3
Cascio fresco sin' ad Agosto la lb. — 3 : 1
Cascio Vecchio sin' ad Agosto la lb. — : 5 : 1
Cascio salato la lb. — : 4 —
Ricotta salata la lb. — 3 : 1

1673, maggio 5 Ascoli

Tassa della triccolaria a due quatrini meno di quella fatta dalli signori deputati con la quale deve vendere l'appaltatore

Salami	baiocchi otto e quatrini tre la libra
Presciutto spolpato	baiocchi quattro e quatrini tre la libra
Strutto	baiocchi tre e quatrini tre la libra
Assogna	baiocchi tre e quatrini tre la libra
Lonza spolpata	baiocchi quattro la libra
Ventresca	baiocchi tre e quatrini uno la libra
Salsicce	baiocchi cinque la libra
Lardo	baiocchi tre e quatrini uno la libra
Barbaglia	baiocchi tre e quatrini tre la libra
Cascio fresco sin ad agosto	baiocchi tre e quatrini uno la libra
Cascio vecchio sin ad agosto	baiocchi cinque e quatrini uno la libra
Cascio salato	baiocchi quattro la libra
Ricotta salata	baiocchi tre e quatrini uno la libra

(Archivio storico comunale di Ascoli, reg. 432, c. 64v.)

1592, marzo 15 Ascoli

PAN BIANCO

Capitoli e patti per la vendita del pane bianco, accordata per un triennio dagli anziani del Comune a Ponzolino di Giovannantonio del Lago di Como, fornaio in Ascoli.

(Archivio Storico del Comune di Ascoli, reg. 421)

1612, giugno 24 Ascoli

CAPITOLI DELLA PESCHERIA

Capitoli di vendita del pesce imposti dagli anziani ai marinai, con i quali si regolamentava l'approvvigionamento della città.
In essi si stabiliva che tutto il pesce pescato doveva essere venduto in città e solo la quantità eccedente le quattro some poteva essere venduta liberamente. Nel caso di inosservanza la pena consisteva nel pagamento di scudi dieci e tre tratti di corda per ciascuna volta.
(Archivio Storico del Comune di Ascoli, reg. 85)

1615, marzo 9 Ascoli

Appalto della gabella per vendita del vino a minuto e a foglietta (mezzo litro) per tre anni.

(Archivio Storico del Comune di Ascoli, reg. 424 c. 56r)

1624, novembre 8 Ascoli

Scandaglio dell'olio

Registro della stima dell'olio, fatta settimanalmente, che ne stabiliva il valore ed il relativo prezzo di vendita.

(Archivio Storico del Comune di Ascoli, reg.383)

1626, agosto 31 Ascoli

PAN BRUNO

Capitoli per la confezione del "pan bruno". Nel registro degli "Istrumenti" compaiono i capitoli ovvero le regole cui si dovevano attenere i fornai nella produzione del pane bruno: "li fornari che faranno pan bruno siano tenuti et obligati a far pan buono, ben cotto e staggionato conforme allo scandaglio da farsi pro tempore con li signori Anziani..."

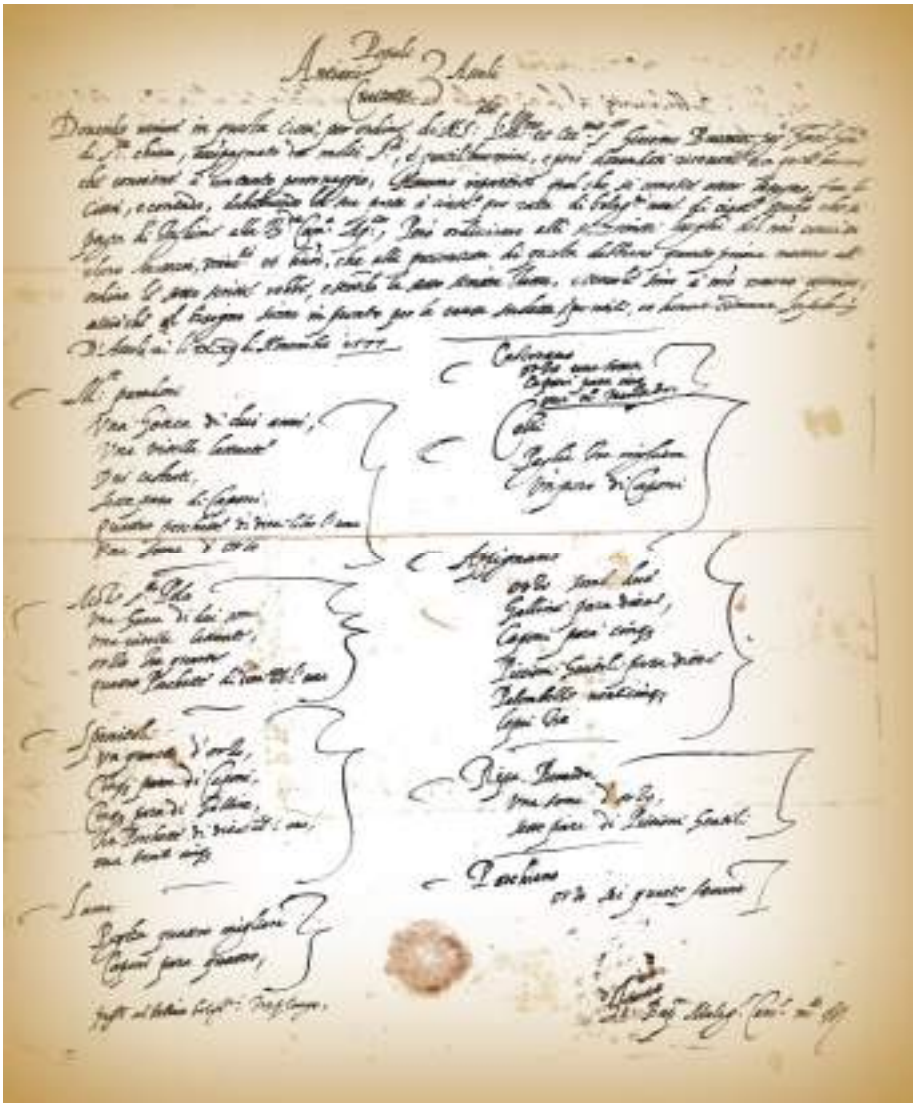
Archivio storico comunale di Ascoli Istrumenti reg. 426 c.89 v.

1804, febbraio 28 Ascoli

I venditori di risi, maccaroni e paste diverse, accettano di pagare la gabella stabilita dal Comune che ammonta ad un quattrino e mezzo per ogni libra di "risi, maccaroni, e paste nostrali diverse dette volgarmente ad uso di Puglia" e di mantenerne il prezzo a quattrini dodici e mezzo per libbra per tutto l'anno 1804.

(Archivio Storico del Comune di Ascoli – Istrumenti, reg.n. 443 c. 166r.)

LA TAVOLA DELLE AUTORITA'



1577, novembre 22 Ascoli

Gli Anziani del Comune d Ascoli avvisano i paesi del contado affinchè approntino alimenti e generi di consumo necessari per accogliere onorevolmente il Governatore Generale Giacomo Buoncompagni ed il suo seguito. Gli alimenti più richiesti che compaiono nell'avviso sono le carni: una genca (giovenca) di due anni, una vitella lattante, castrati, porchette, galline, capponi, piccioni, lepri, galline e palombelle, completano l'elenco delle richieste orzo, uova e paglia.

(Archivio Storico del Comune di Ascoli- Archivio segreto anzianale, busta 5 fasc. 11)

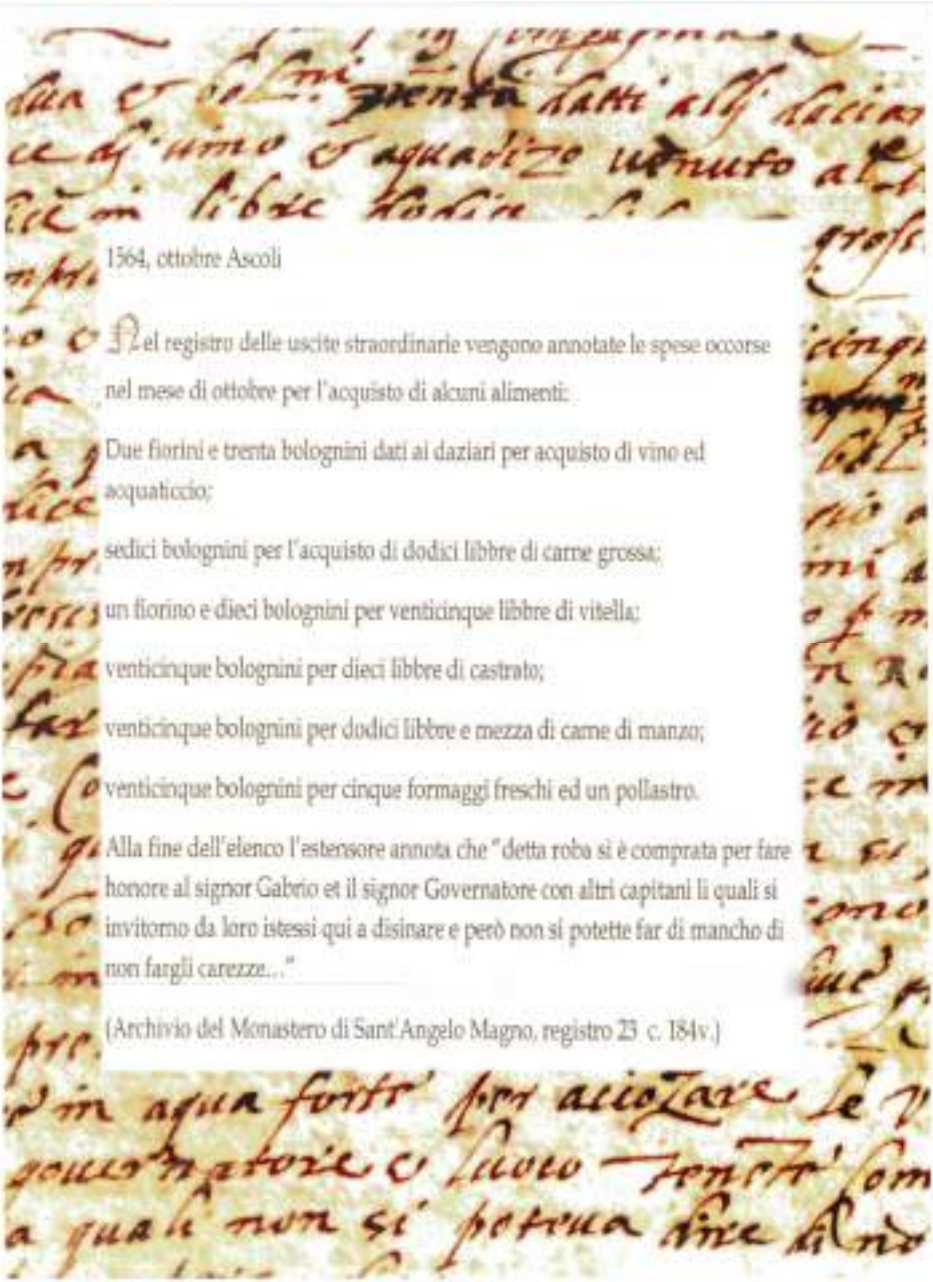
1849, gennaio 28 Ascoli

"Specifica" delle spese sostenute dal Comune di Ascoli per ospitare Giuseppe Garibaldi ed il suo seguito venuti in visita in città, allegata alla richiesta di rimborso inviata dall'Ispettore incaricato al Gonfaloniere (Sindaco), comprendente anche gli alimenti per i pasti consumati:

carni, ovi, prosciutto, tartufi, portogalli (arance) e limoni, fiore di farina,

butiro (burro) e parmigiano, aromati (aromi, spezie), sale, erbe, oliva concia, distrutto, zuccaro, piccioni n. 5, pane, latte, vino crudo, frutti, olio dolce, aceto, lardo, pesce, spinaci, caffè, vino stravecchio.

(Archivio Storico del Comune di Ascoli, 1849, busta 14, fasc. 5)



1564, ottobre Ascoli

Nel registro delle uscite straordinarie vengono annotate le spese occorse nel mese di ottobre per l'acquisto di alcuni alimenti:

Due fiorini e trenta bolognini dati ai daziari per acquisto di vino ed acquaticcio;

sedici bolognini per l'acquisto di dodici libbre di carne grossa;

un fiorino e dieci bolognini per venticinque libbre di vitella;

venticinque bolognini per dieci libbre di castrato;

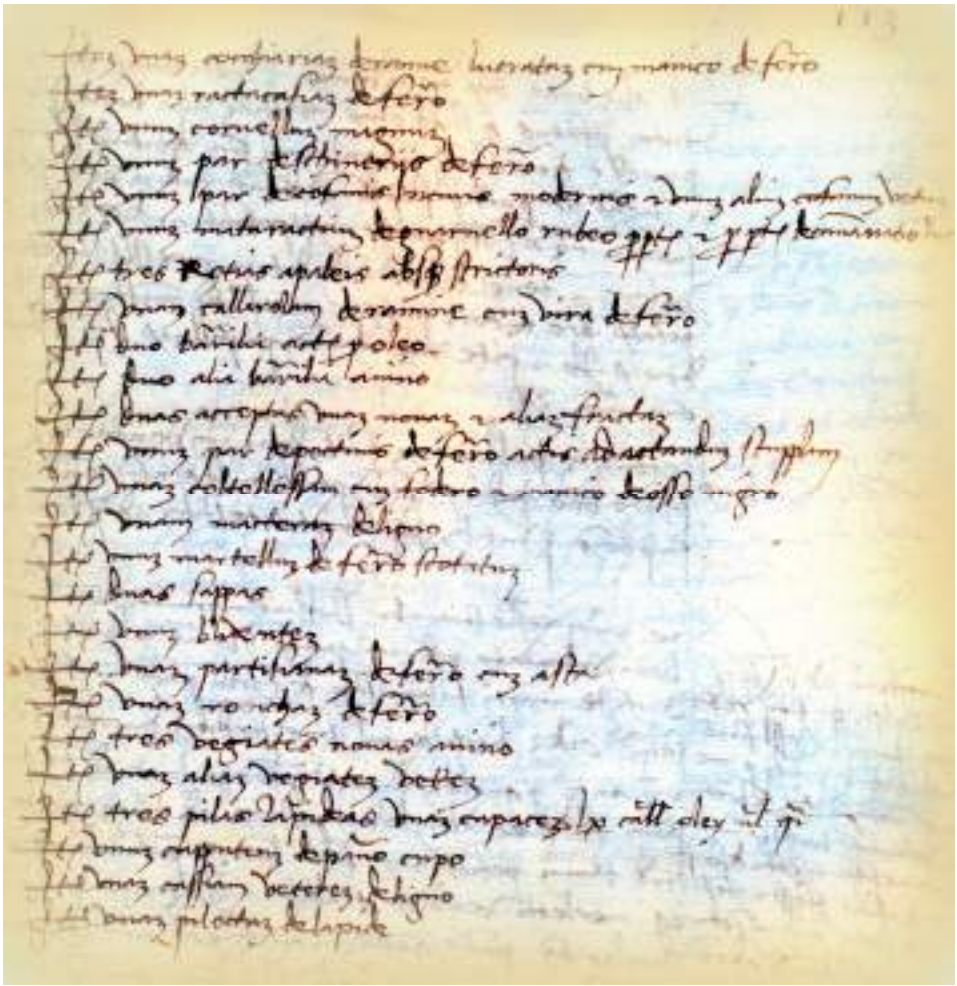
venticinque bolognini per dodici libbre e mezza di carne di manzo;

venticinque bolognini per cinque formaggi freschi ed un pollastro.

Alla fine dell'elenco l'estensore annota che "detta roba si è comprata per fare honore al signor Gabrio et il signor Governatore con altri capitani li quali si invitorno da loro istessi qui a disinare e però non si potette far di mancho di non fargli carezze..."

(Archivio del Monastero di Sant'Angelo Magno, registro 23 c. 184v.)

A TAVOLA CON GLI ASCOLANI NEL '400 E '500



1457, settembre 23 Ascoli

Inventario dei beni mobili di minori orfani sottoposti a tutela.

Sono elencate svariate componenti legate alla cucina ed alla tavola.

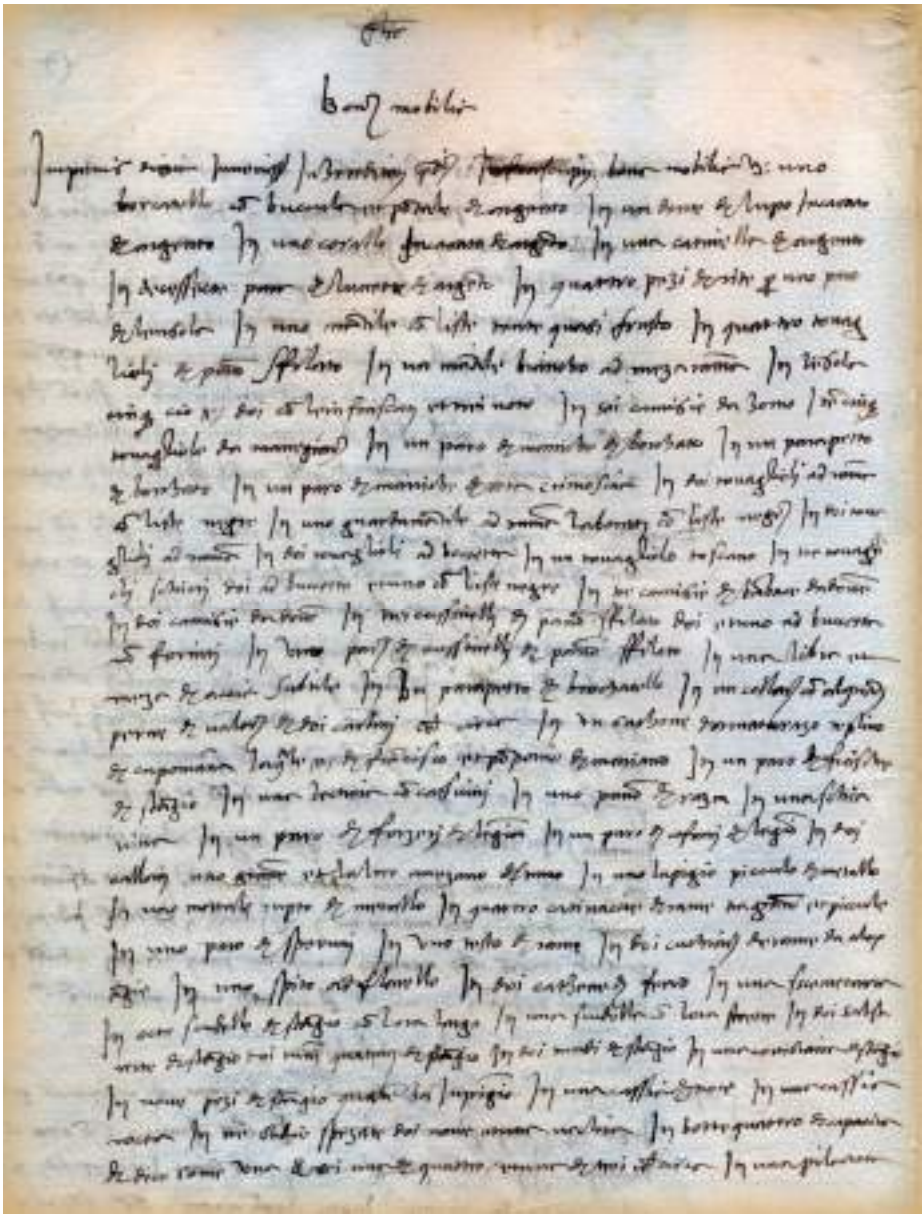
STOVIGLIE E CONTENITORI

Tres platini (piatti) de stagno cum uno bucale et cum uno coperchio de stagno; due flasche de stagno cum coperchis; unum callarium de ramine; unum lapigium cum vino; unum spitum (spiedo)de ferro cum pedibus in eo clavatis; una fersoria (padella da frittura) de ramine cum manico de ferro; una cocchiara de ramine cum manico de ferro; una ractacasia de ferro; una callarola de ramine; duo barrilia acta pro oleo; alia barrilia a vino; una cortellessa cum fodero et manico de osso nigro; una mactera de ligno; tres vegetes (botti) a vino; una pilocta de lapide (recipiente di pietra); tres pile lapidee, una capacitatis LX callarole olei vel quasi.

BIANCHERIA DA TAVOLA

Una thobalea de lino laborata cum figuris de sirico (tovaglia di lino lavorata con disegni di seta); thobaleoli ad raminam (tipo di ricamo) cum bucceptis (lavorazione) et listis (strisce) de bommice (cotone) tintis; thobaleolus unius canne cum listis de sirico nigro et rubeo (strisce di seta nera e rossa); thobaleoli de bommice et lino cum listis nigris (strisce nere); thobaleolus de lino albus (bianco) cum listis de bommice nigris; thobaleoli magni de lino ad rammam (lavorazione) cum listis magnis et mezanis de bommice nigris; thobaleolus Toscanus de lino cum listis de bommice tintis.

(Archivio Notarile di Ascoli, atti del notaio Antonio di Sante di Francesco, vol.16, c.113)



1532, gennaio 18 Ascoli

Inventario dei beni mobili di zita Virginia, pupilla sottoposta alla tutela della madre Dianora vedova di Costantino Marinetti.

Sono elencati, in lingua volgare, oggetti e biancheria della cucina e della tavola:

uno mantile (tovaglia) con liste (strisce) tente; quattro tovaglioli de panno sfilato;uno mantile biancho ad meza ramma (lavorazione); doi tovaglioli ad ramma;un tovagliolo Toscano; doi tovaglioli ad boccetta (lavorazione), et uno con liste negre;un paro de flasche de stagno; doi callari de rame; uno lapigio piccolo de metallo;uno testo de rame; doi cuchiari de rame da olivy congie; doi tundi de stangio;octo scudelle de stangio con lova large; una scudella con lova strecte;doi salsarecte de stangio; doi tundi de stangio; una cortigiana de stangio;nove pezi de stangio; bocte quattro; una pila acta ad conservandum loglio;tre fersore (padelle) de rame.

(Archivio notarile di Ascoli, atti del notaio Marsilio di Ludovico, vol. 555, c. 49rv)

1444 febbraio 12, Ascoli

Inventario dei beni mobili di un minore orfano presi in consegna dal tutore.
Sono elencati numerosi contenitori per alimenti, componenti della cucina e della tavola e biancheria:
callaria de ramine capacitatis quattuor salmarum; vegetes (botti) a vino; tini a vino; arca sive arcile de grano; pile lapidee (recipienti di pietra) ab oleo; barrilia a vino; barrilia ab oleo; tini a grano; quartuctii de ligno a mensurando grano (misure di legno per il grano);
quartuctii a mensurando olivas (misure per il peso delle olive); macina lapidea a molendo olivas (macina di pietra per la molitura delle olive); mactera a faciendo panem (mattera per fare il pane); tabule de ligno spectiate acte a comedendo (tavole di legno per mangiare);
banci a sedendo (banchi per sedersi); predula quadra a comedendo (predella quadrata per mangiare); caccavella de ramine (casseruola di rame); catinactia de ramine; fersoria (padella) de ramine; tiella (teglia) cum testo de ramine; grata ab issando pisces grata per appendere pesci); spiti de ferro; bucale de stagno; ractacasie de ferro; tobaleoli de panno lini Tuschani cum listis (strisce nere) nigris; tobaleolus de lino laboratus de bombice albo (cotone bianco);
tobaleolus de lino cum listis ad breve (ricamo a punto corto); tobaleolus de lino cum cerris (frange); unum mantile (tovaglia) et unum guardamantile cum listis de bombice ad breve;
tobaleoli cum listis nigris ad breve; tobaleoli de bombice Toscani; tobaleoli de lino Toscani; tobaleoli de lino ad rammam (tipo di lavorazione); tobaleoli de sirico (seta) cum listis de bombice nigro (cotone nero); mantile de panno lini ad rammam; tobalea de sirico cum listis de auro (strisce d'oro); unum par flascarum; unum par platinarum (piatti) de stagno.

(Archivio Notarile di Ascoli, atti del notaio Francesco di Giovanni di Gualfredo, vol. 15, cc. 71-74)

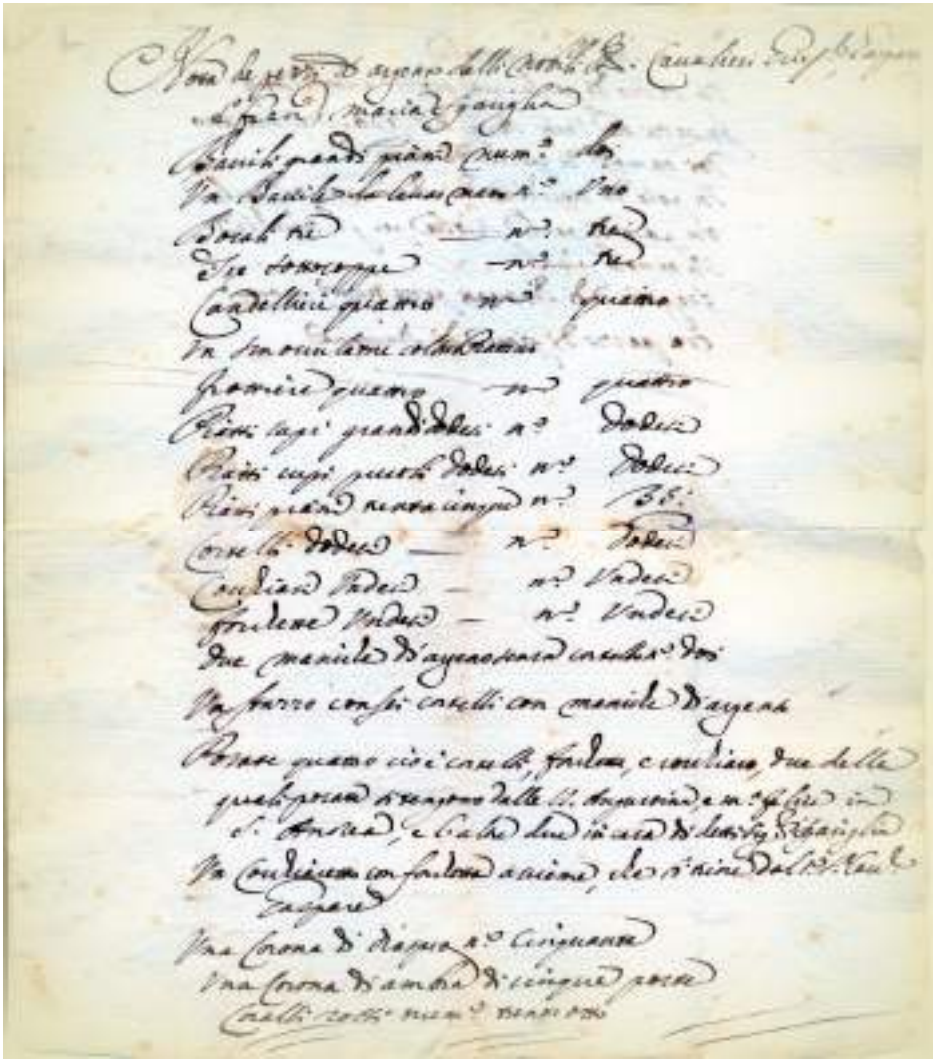
1530 ottobre 19, Ascoli

Inventario dei beni mobili di un pupillo, presi in consegna dal tutore.

Sono elencati, in lingua volgare, componenti della cucina e della tavola e biancheria:
una callarola de rame da lavare le mane; doi pile da oglio; quattro bucte da vino; doi butticelle da vino; doi conche de rame; una tigella de rame; uno mortale de mitallo; doi fersore (padelle) de rame; uno pulçinitto (paiolo) de rame; doi spidi de ferro; doi callari de rame tra grandi et picholi; pare trei de candillieri de ottone; doi baccili de ottone et uno fundo de ottone; uno bancharo da tavola; cinque fondi de stagno; tre cortisiane de stagno; doi platene (piatti) de stagno; quattre scodelle de stagno; doi pomere (fruttiere); doi bocali in cristale; doi bocalitti in cristallino; tre pomere de cristallo; una quantita de oglio quale iace in la pila grande; pezi quattordice de prete da mangiare tra fundi et piattelli; uno mantile de tela de rensa (lino fine e pregiato, detto tela di Reims) de la tavola; uno mantile de tre canne con spachitti; tre tovaglioli ad rambe et uno a boccette; uno tovagliolo de tela de rensa con panne sfilato;
uno tovagliolo de tele de rensa con le liste negre.

(Archivio Notarile di Ascoli, atti del notaio Giovanni Francesco di Gabriele di Taddeo, vol. 191, cc.91v-94v)

LA TAVOLA DEI NOBILI



[1770-1780], Ascoli

"Nota de pezzi d'argento delli nobili signori cavalieri Giuseppe, Gaspare e Francesco Maria Sgariglia".

Sono elencate numerose ed assortite stoviglie da tavola:

bocali tre; tre sottocoppe; fruttiere quattro; piatti cupi grandi dodeci;piatti cupi piccoli dodeci; piatti piani 35; cortelli dodeci; cocchiari undeci; fondette 11; due maniche d'argento senza cortello; un cocchiaretto con forchetta;caffettiera; 4 saliere; 2 zuccariera; un portaolio; 36 piattini; 8 fiamminche; 12 chiccare con anima di legno di puro argento; 12 cocchiarini da caffè; 6 posate all'Antica con sue lame di ferro di puro argento; 2 bicchieri d'argento;6 candelieri scannellati con n.4 smoccolatoii; 6 candelieri lisci con due paracera;due sottocoppe; conchiglia e boccale.

(Archivio della famiglia Sgariglia, cass. XXXV)

1627 luglio 25, Ascoli

Inventario dei beni mobili della defunta Panfilia Odoardi, vedova di Thomasso Migliani, comprendente oltre a stoviglie e biancheria scorte di alimenti quotidiani:

sei cortigiane di pietra; quattordici tondi diversi; doi cocchiari d'argento;tre mantili (tovaglie); tre tovaglioli; trenta tovagliole grosse da tavola;un tovagliolo lavorato di seta nera; dicisette pignatte; una caldara di rame;un funicchio da torcer mosto; una caldaretta; tre spiedi; una graticola;un guarda cenere di ferro; una frissora (padella) da castagne; un ramarolo;due frissore di rame; una grattacasio; una tielluccia picciola di rame; una maniera da acqua; un volta spiedo; una cocchiara di rame; quaranta piatti di maiolica; uno baccile; un setaccio;sette pulzinetti (paioli) tra grandi e piccioli; un mantile con sei salviette;venticinque pignatelli tra grandi et piccioli; un barrile; due trufi piccioli da olio et uno grande; una botte con doi cerchi di ferro col vino;un caratello da vino voto; dodici pezzi di carne salata tra lati prosciutti et altro; due caldarole di olio; un cassione con un quartuccio di farina; due fiaschi di stagno; cinque catinaccie di terracotta; una caldarola di rame da pozzo; una pala di legno da forno.

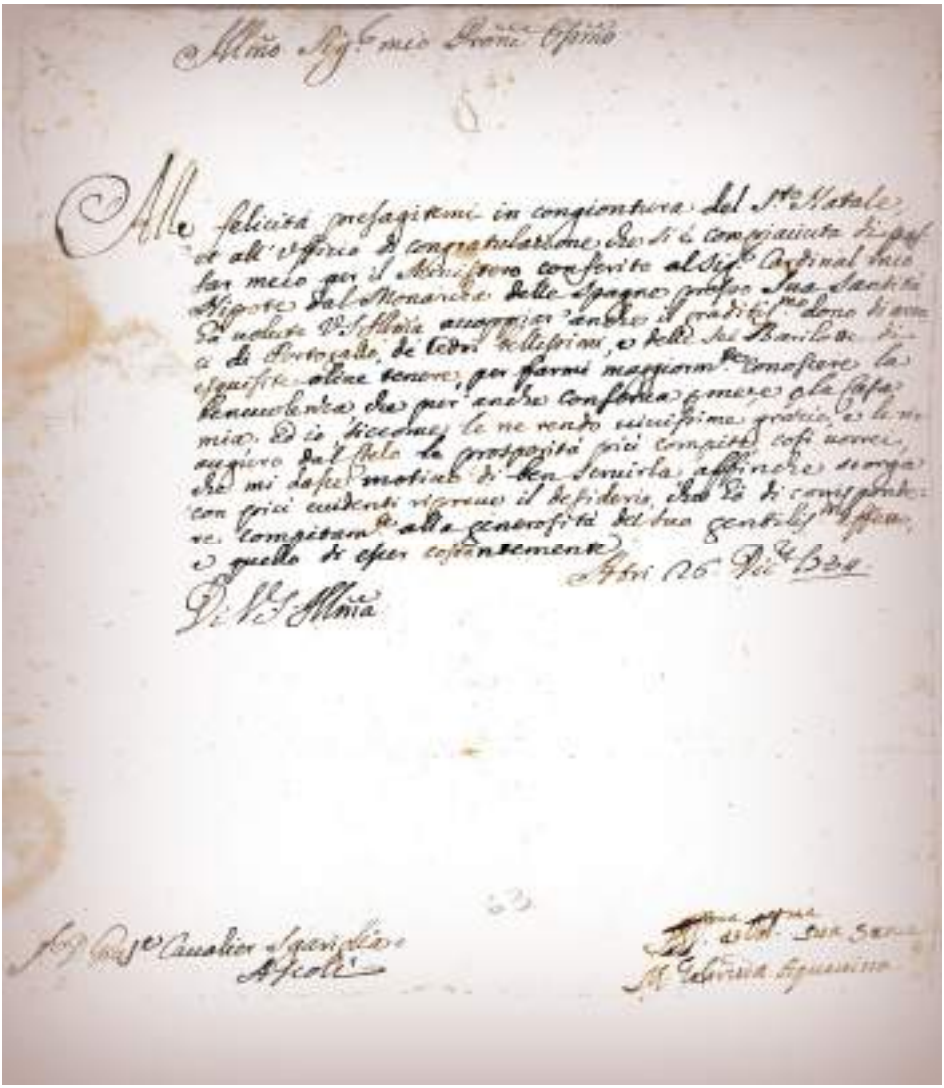
(Archivio della Confraternita di S. Maria della Carità, reg.4, cc.99v-104r)

1784 giugno 23, Ascoli

Verbale di consegna effettuata dalla famiglia Sgariglia all'Ufficiale di Cucina Vitale Cantalamessa, in cui sono elencati e descritti minuziosamente utensili e stoviglie, con i materiali, il peso e le destinazioni d'uso per specifici alimenti:

numerose cazzarole con coperchi; 7 marmette per lesso; 8 teggie da pasticci; una pesciera di rame; due passa brodi stagnati con manichi di ferro; un forno da campagna; tre catine da lavar carne con suoi anelli di ferro; un colabrodo coi piedi di ferro e maniglie; un lavamano con suo baccile; una conca da acqua con sua maniera di rame; cinque sgomarelli, due di tutto rame e tre col manico di ferro; una cocchiara da maccaroni con suo manico di ferro; una terina con piedestallo; due tagliapaste; vasi a campana con piedestalli; una zuccariera di latta; quattro campane di latta da coprir piatti; un gratta limone di latta; 46 pezzi di latta da intagliar pasta; un tagliabocconotti di ottone; un coltello da tagliolini; tre coltelli da cucina; sei spiedi; due voltarrosto; due capo fochi ed una catena; due mannare da tagliar carne; quattro graticole tra grandi e piccole; otto padelle di ferro tra grandi e piccole; un servidore da padella;sei spiedini piccoli di ferro per fermare arrosti.

(Archivio della famiglia Sgariglia, cass. XXXV)



Pag. 30

1734, dicembre 26 Atri

Ringraziamenti di Maria Geltruda Acquaviva d'Aragona a Giuseppe Sgariglia in occasione del Natale.

Illustrissimo Signore mio Padrone Colendissimo

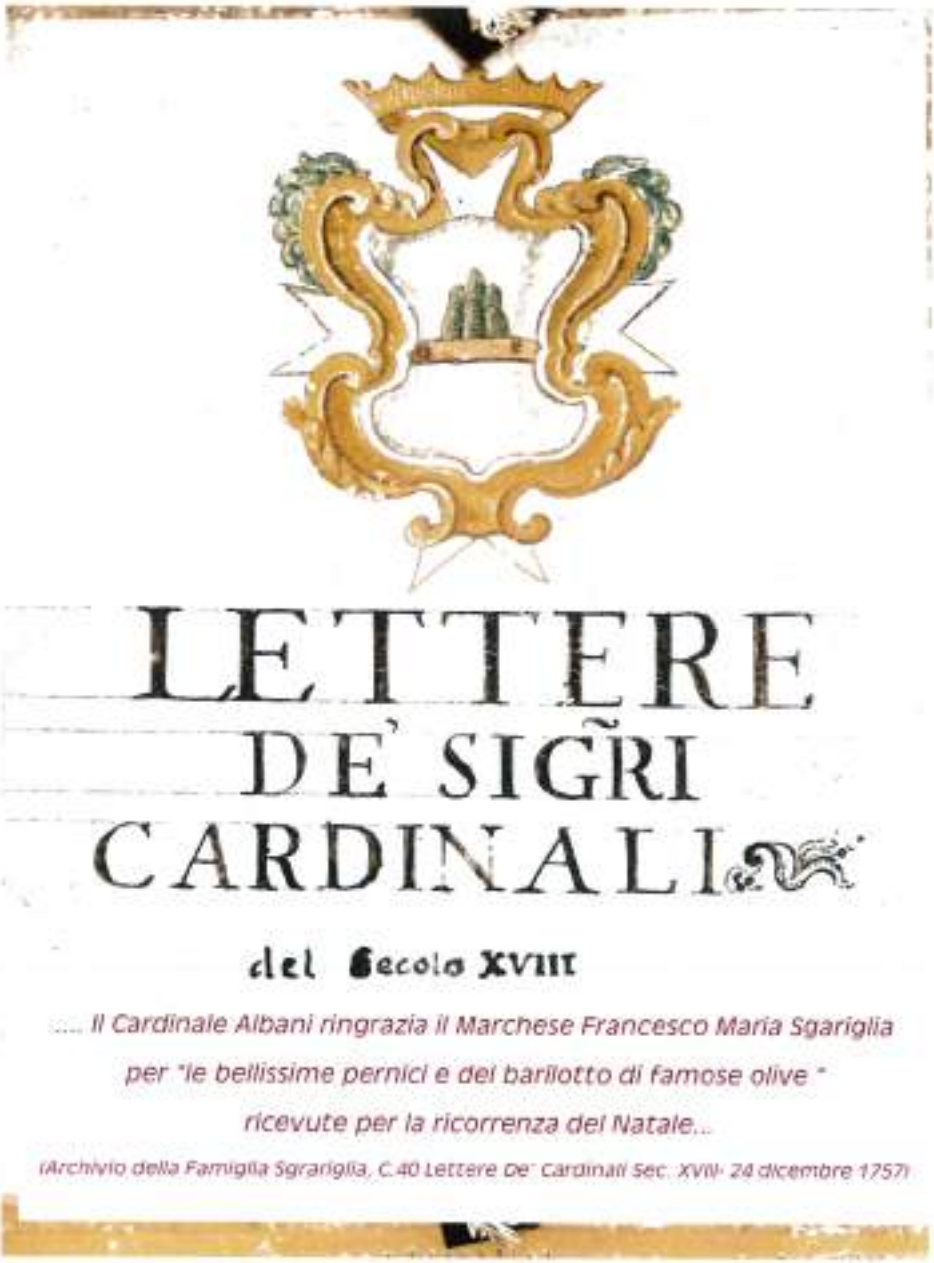
Alle felicità presagitemi in congiontura del Santo Natale, et all'ufficio di congratulazione che si è compiaciuta di passar meco per il ministero conferito al signor Cardinal mio Nipote dal Monarcha delle Spagne presso Sua Santità ha voluto Vostra Signoria Illustrissima accoppiar' anche il graditissimo dono di aranci di Portogallo, de' cedri bellissimi, e delle sei barilotte delle esquisite olive tenere, per farmi maggiormente conoscere la benevolenza che pur'anche conferma per me e per la casa mia; ed io, siccome le ne rendo vivissime grazie, e le riauguro dal cielo le prosperità più compite, così vorrei che mi dasse motivo di ben servirla, affinchè scorga con più evidenti riprove il desiderio che ho di corrispondere compitamente alla generosità del suo gentilissimo affetto, e quello di esser costantemente

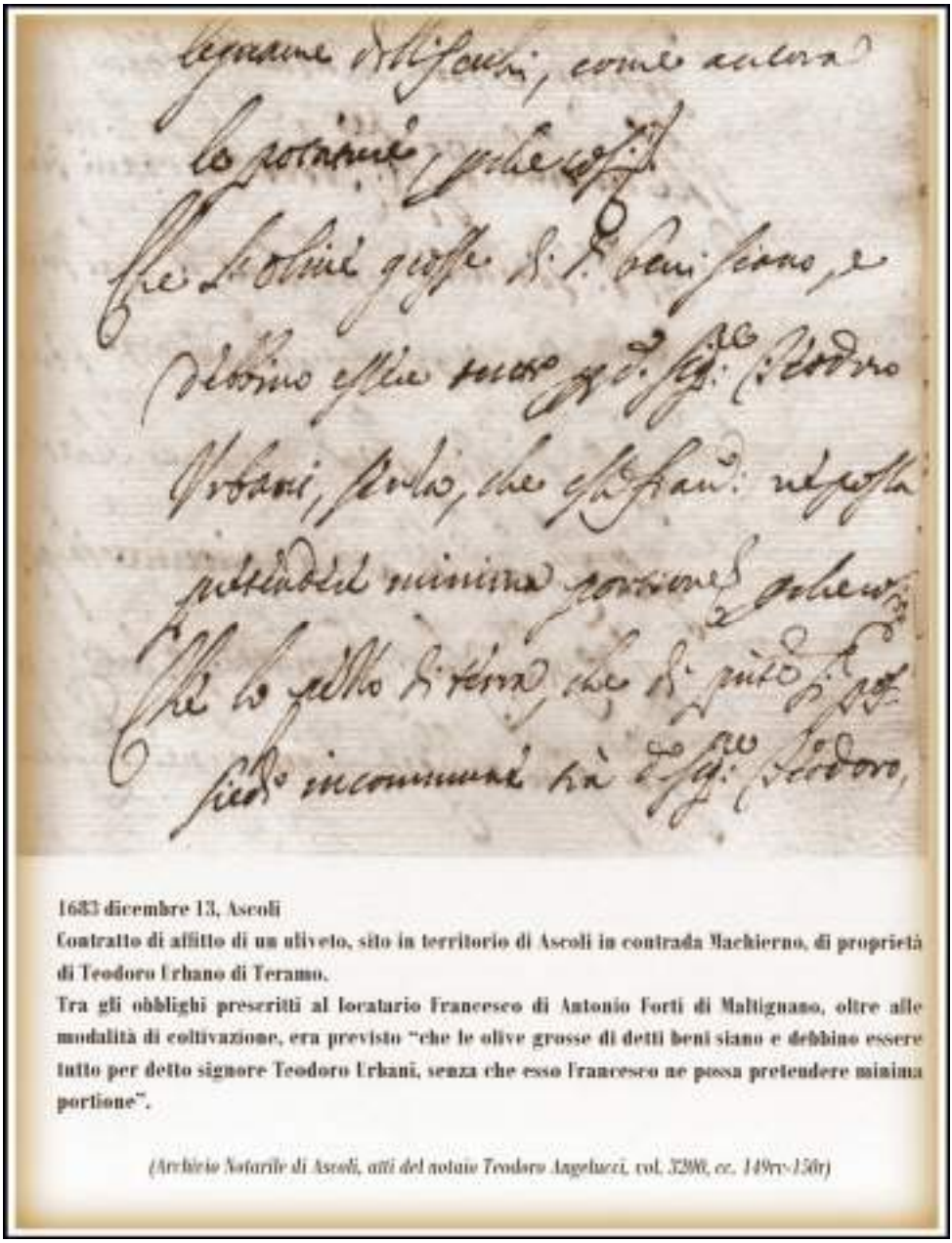
Di Vostra Signoria Illustrissima Atri 26 dicembre 1734

Affettuosissima et devotissima sua serva

Maria Geltruda Acquaviva

(Archivio Sgariglia, Casella 40, Lettere di Monarchi e Principi)


LETTERE
DE' SIGRI
CARDINALI
del Secolo XVIII
.... Il Cardinale Albani ringrazia il Marchese Francesco Maria Sgariglia
per "le bellissime pernici e del barilotto di famose olive "
ricevute per la ricorrenza del Natale..
(Archivio della Famiglia Sgariglia, C.40 Lettere De' Cardinali Sec. XVIII- 24 dicembre 1757)



1683 dicembre 13, Ascoli
Contratto di affitto di un uliveto, sito in territorio di Ascoli in contrada Machierno, di proprietà di Teodoro Urbano di Teramo.
Tra gli obblighi prescritti al loratario Francesco di Antonio Forti di Maltignano, oltre alle modalità di coltivazione, era previsto "che le olive grosse di detti beni siano e debbino essere tutto per detto signore Teodoro Urbani, senza che esso Francesco ne possa pretendere minima portione".

(Archivio Notarile di Ascoli, atti del notaio Teodoro Angelucci, vol. 3200, cc. 149rv-150r)

LA TAVOLA DELLE COMUNITA'

1623 Agosto 2, Ascoli

Spese sostenute dal Monastero di Sant'Angelo Magno per l'acquisto del pesce:

A di 2 d'agosto tre libre di sfoglie (sogliole) baiocchi vintiquatr
A di quattro detto per libre sei di roscioli (triglie) baiocchi dicidotto
A di 5 per quindici libre di roscioli baiocchi quarantacinquee più per cinque libre di sfoglie baiocchi quarantae più per sardellebaiocchi dudicie più per libre 12 di telline baiocchi quattordici e 2 (quatrini)
A di 11 per sedici libre di roscioli baiocchi 60e più per libre due di sfoglie baiocchi sedici
A di 18 per libre octo di roscioli et libre due di sfoglie baiocchi trentottoe più per libre octo di mielle (mugelle,cefali) baiocchi quaranta
A di 23 per sardelle et per quatro libre di pescio di fiume baiocchi trentacinque
A dì 24 per libre octo di mielle baiocchi quarantotto
A dì 28 per libre sette di mielle baiocchi trentacinque

Posta ad uscita a carta 356 n. 6(scudi) 4:25 (baiocchi): 2 (quatrini)

(Archivio del monastero Sant'Angelo Magno, reg. 39, c.67r.)

Pag. 36

1780 novembre, Ascoli

Spese sostenute dal monastero di Sant'Angelo Magno di Ascoli per alimenti ed utensili da cucina:

parmigiano,

distrutto,

pignoli,

paserina,

noce moscata;

crivelli (setacci),

cocchiari di legno,

n. 6 pignate.

Da segnalare l'acquisto del "sale per le olive".

(Archivio del monastero di Sant'Angelo Magno, reg. 64, p. 415)

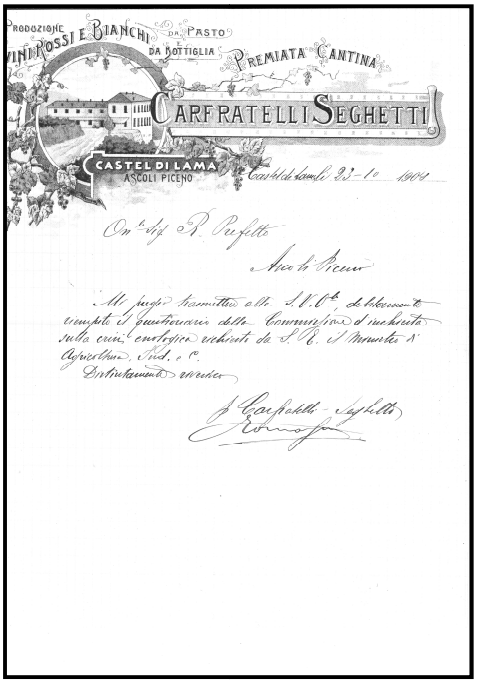
1778 maggio, Ascoli

Spese sostenute dal Monastero di Sant'Angelo Magno per minestre ed erbaggi

A dì primo detto per piselli aroscoli (agretti) e sparaci	baiocchi 14 quatrini 1
Per pasta libre 3 a quatrini dodici la libra, sparaci e carciofi	baiocchi 23 quatrini 4
Per limoni	baiocchi 4
Pe farro, libra 4 e libre 3 pasta a quatrini dodici, biselli e sparici	baiocchi 15 quatrini 2
Per sparici, cipolle piselli e aroscoli	baiocchi 6 quatrini 3
Per fave bietole e sparici	baiocchi 14 quatrini 3
Per limoni piselli libre 22 cipolle, carciofi e sparici	baiocchi 24 quatrini 2
Per farro libre 1 e ½ e piselli	baiocchi 3 quatrini ½
Per piselli	baiocchi 1 quatrini 1
Per piselli libre 29 e libra 1 di pasta	baiocchi 16 quatrini 2
Per carciofi e sparici	baiocchi 12 quatrini 3
Per cipolle ed insalata	baiocchi 5 quatrini 4
Per insalata	baiocchi 1
Per carciofi e aroscoli	baiocchi 6 quatrini 4
Per carciofi sparaci e bietole	baiocchi 08 quatrini 1
Per limoni	baiocchi 0,3
Per pasta	baiocchi 0,3 quatrini 2 e ½
Per pasta libre 3½ a quatrini 12 la libra e carciofi	baiocchi 13 quatrini 2
Per carciofi e cipolle	baiocchi 12 quatrini 2
Per pasta libre 3 a quatrini 12 la libra e carciofi	baiocchi 11 quatrini 1
Per sparici	baiocchi 1 quatrini 1

(Archivio del monastero di Sant'Angelo Magno, reg. 64, c.5)

IL VINO



L'INCHIESTA ENOLOGICA
E I PRODUTTORI DI VINO NEL PICENO

Nell'estate del 1908 (R.D. n. 498 del 3 agosto 1908) il Ministero istituì una commissione incaricata di condurre un'inchiesta sulle condizioni della viticoltura e dell'enologia in Italia.
Alcune risposte al questionario erano accompagnate da lettere di Aziende Enologiche produttrici locali.

(Archivio della Prefettura di Ascoli Piceno, 1908, b.4)

1930 (VIII) settembre 28, S. Elpidio a Mare
Festa dell'Uva. Prima Edizione e Edizione del 1933 (XI)

Nel 1930 il Ministero dell'Agricoltura istituiva la Festa dell'Uva, al fine di incrementare il consumo di questo prodotto "*di cui sono note le benefichequalità nutritive e dietetiche*". Le Prefetture erano incaricate di sollecitare e raccogliere le adesioni dei Comuni, di coordinare il calendario delle manifestazioni, di relazionare sulla loro riuscita. La Festa dell'Uva ebbe undici edizioni, fino al 1940, quando s'interruppe per lo scoppio della Seconda Guerra Mondiale.
Alcuni Comuni della Provincia, tra cui S. Elpidio a Mare, allegarono alla relazione foto dei carri vendemmiali, dei gruppi folkloristici, delle folle adunate nelle piazze dei paesi.

(Archivio della Prefettura di Ascoli Piceno, Gabinetto-Lista, bb. 44 e 72)

Volumi dal Fondo della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Ascoli Piceno

Il fondo della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Ascoli Piceno, conservato presso la Biblioteca provinciale "U.Toria", comprende ca. 2000 volumi, riviste, faldoni, registri, materiale iconografico vario, editi fra la fine dell'800 e il periodo fra le due guerre, che corrisponde all'attività della Cattedra Ambulante nel circondario di Ascoli Piceno, dove fu fondata nel 1899, quindi relativi a viticoltura ed enologia.