

## *Un monastero e il suo territorio: S.Croce di Fonte Avellana come centro di gestione economica. (Sec. X-XII)*

Ricostruire il paesaggio agrario del territorio avellanita nei secoli X-XII non è molto semplice per la frammentarietà della documentazione. Sappiamo che intorno al X secolo le proprietà risultavano piuttosto frammentate a causa di numerose divisioni successive.<sup>1</sup>

Pier Damiani, priore dell'eremo dal 1043 al 1057 affermava che la terra assegnata “ex antiquo more” ai vari conduttori dovesse venire divisa in più parti per realizzare unità produttive che fornissero tutto il necessario ad ogni singolo nucleo familiare. L’osservazione delle minuziose descrizioni confinarie, su cui si attestano da due o tre lati, talvolta da tutte le parti, terre di proprietari, *consortes* diversi, sono prova di questa estrema suddivisione e dispersione, oltre che di un processo ormai maturo di appoderamento del dominico, di disgregazione della grande proprietà nelle mani di precaristi, enfiteuti, livellari, vassalli<sup>2</sup>.

Su questa base si inserì l’azione modellatrice del Monastero: intorno all’eremo si venne a creare una zona compatta di proprietà appartenenti all’ente monastico, dove per lo più venivano cedute in enfiteusi a religiosi piccole porzioni di terra. Dopo una prima fase in cui i priori mirarono principalmente ad acquisire i terreni che si trovavano nelle vicinanze del monastero, l’espansione territoriale puntò verso l’Adriatico con l’acquisizione di numerosi territori lungo le valli del Misa e del Cesano, per arrivare poi nell’ascolano, nella zona di Jesi e nel nord delle Marche sino al riminese.

Analizzando le formule di pertinenza contenute nei documenti avellaniti ciò che emerge è la grande varietà di forme che il paesaggio assume. Mentre in altri distretti, particolarmente mediterranei, si erano venute impiantando delle monoculture arboree o quanto meno delle colture prevalenti e caratterizzanti, sulle colline centro italiane e in altre porzioni dell’Italia centro settentrionale si era andata affermando una policoltura intensiva di cereali, viti e piante da frutto.<sup>3</sup> Nell’area avellanita, che si estendeva su un territorio impervio, in cui le vie di comunicazione erano precarie e quindi con commerci estremamente ridotti e condotti su piccole distanze, il tipo di economia prevalente era volto all’autosufficienza; pertanto la molteplicità e la differenziazione delle risorse erano caratteri pressoché generali. Il paesaggio rurale dei campi, delle vigne, degli orti è costantemente alternato a boschi, pascoli, acquitrini: una quantità diversificata di settori con proprie caratteristiche produttive che si intersecano e integrano costantemente. Ciò è testimoniato dalle formule dove le componenti vengono spesso elencate alla rinfusa, senza un apparente ordine gerarchico<sup>4</sup>.

L’area avellanita si può considerare prevalentemente montuosa, anzi la più montuosa della Penisola<sup>5</sup> e le pianure sono pressoché assenti. I fiumi che vi scorrono sono il Foglia nel pesarese, il Metauro, il Cesano, il Misa e il Sentino nella zona più limitrofa al monastero e l’Esino nella zona più a sud. Caratteristiche comuni di questi fiumi sono la scarsità di grandi affluenti, il prevalente parallelismo dei corsi, la dissimetria delle sponde e la ripidità. Questo fa ipotizzare che i bacini non venissero sfruttati come mezzo di trasporto e commercio, le carte poi non attestano mai un tale utilizzo dei bacini. Certamente il fiume o il fossato era un elemento tangibile che veniva sfruttato per la definizione dei confini dei poderi<sup>6</sup>.

---

<sup>1</sup> E. Archetti Giampaolini, *Organizzazione dello spazio in area avellanita tra X e XIII secolo: circoscrizioni territoriali, insediamenti e paesaggio agrario*, in *Fonte Avellana nel suo millenario 2. Idee, figure, luoghi*. Atti del VI Convegno del Centro di studi avellaniti, Fonte Avellana 30-31 agosto, 1 settembre 1982, pp. 301-356

<sup>2</sup> M. Buscarini Spalla, *Ceti sociali nella documentazione avellanita*, in *Fonte Avellana nella società dei secoli XI e XII*. Atti del II Convegno del Centro di studi avellaniti, Fonte Avellana 29-30-31 agosto 1978, pp. 199-216

<sup>3</sup> G. Cherubini, *Il contadino e il lavoro dei campi*, in J. Le Goff, *L’uomo medievale*, Bari 1987

<sup>4</sup> Carte di Fonte Avellana vol.I (975-1139), n. 16, a. 1062, pp. 40-42

<sup>5</sup> Touring Club Italiano, *Guida d’Italia: Marche*, Milano 1979

<sup>6</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 1, a. 975, pp. 3-5

Oltre ai bacini naturali si incontravano anche opere di canalizzazione e raccolta delle acque eseguite dagli abitanti indicate nei documenti coi termini *aquis et aquiminis* o *aquimolis*<sup>7</sup>. La voce *aquimen* molto probabilmente ha il valore di canale di derivazione dal corso di un fiume o di un torrente per l'impianto di un mulino<sup>8</sup>, ma può anche indicare la sistemazione dei piccoli torrenti e la cattura di acqua piovana per lo stesso scopo<sup>9</sup>. In rapporto al drenaggio dei campi, la voce *aquimen*, si può ipotizzare che indicasse il fosso di scolo, scoperto e poco profondo, oltre che il piccolo canale adduttore d'acqua, da una sorgente o da un pozzo, negli orti e nei giardini.

Certamente la più singolare opera di drenaggio che emerge dalla documentazione si tratta della *mollia*, di solito connessa ad una vigna, ovvero un ristagno d'acqua creato ad arte, ai piedi del vigneto tramite solchi, per rendere asciutto il suolo<sup>10</sup>. Accanto a questa prima accezione ne compare un'altra in cui il termine invece può indicare un "terreno irriguo" o un "terreno sommerso"<sup>11</sup>, in pratica soggetto a ristagni creati dalle precipitazioni atmosferiche oppure dalla tracimazione di grossi corsi d'acqua<sup>12</sup>. Le *mollie* dovevano perciò corrispondere a terreni pascolativi se non addirittura, nella stagione estiva, a prati irrigui<sup>13</sup>.

Il tipo di incanalatura più diffuso riguardava comunque l'installazione del mulino idraulico, il *molendinus* o *mulinus*. Frequenti riferimenti a piccole mole azionate ad acqua per frangere il frumento e le olive, mostrano la presenza di rudimentali apparecchiature nei campi del monastero di Fonte Avellana, ma anche nei poderi di altri proprietari terrieri. I mulini della zona avellanita erano esclusivamente azionati dalla forza motrice dell'acqua. Anche dove non si riscontra una precisa specificazione terminologica in tal senso lo si deduce inevitabilmente dal fatto che le singole strutture erano sempre indicate come insistenti sui corsi d'acqua<sup>14</sup>.

Negli atti compare, sebbene raramente, anche il termine *aquimolus/aquimulus* per indicare il mulino ad acqua, laddove significativamente la "mola" si unisce ad "acqua". Nell'unico documento in cui il termine è stato rintracciato<sup>15</sup>, questo compare usato insieme a *molendinus*. In questo caso essi presentavano una differenziazione di significato. Il "molendinus/mulinus" era la struttura molitoria, mentre con il termine "aquimolus", si indicava, in questo caso, il condotto d'acqua, naturale o artificiale, che ne permetteva il funzionamento<sup>16</sup>.

La presenza di strutture molitorie è possibile attestarla anche quando nei documenti compare il termine *aquime* o *aquimine*, una canalizzazione, il più delle volte artificiale, denominata bottaccio, ossia un bacino di raccolta che serviva per far decantare le acque e per costituire un flusso più regolare e costante nella roggia. Ciò è confermato dal fatto che il termine spesso compare associato a *molendinus*<sup>17</sup>. In alcuni casi isolati compare anche il termine *ligatura*<sup>18</sup> che veniva ad indicare una gora da mulino, cioè un canale artificiale che serviva ad alimentare le macine. Spesso poi il mulino ad acqua, in area avellanita, si trovava

---

<sup>7</sup> Carte di Fonte Avellana Vol. I (975-1139), n.10 a. 1055, pp. 23-25

<sup>8</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 114, a. 1110, pp. 252-253

<sup>9</sup> A. Fieconi, *Terre pubbliche e ricolonizzazione del contado a Jesi*, in *Atti e memorie della Deputazione di storia patria per le Marche*, anno LXXXIV (1979), Ancona 1981 ; Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n.372, a. 1199, pp. 359-360

<sup>10</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 237, a. 1154, pp. 89-91

<sup>11</sup> C. Du Cange, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, Bologna 1971: *mollia* (*locus cavus per quem aquae decurrunt*); P. Sella, *Glossario latino-emiliano*, Città del Vaticano 1937: *molea*.

<sup>12</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 223, a. 1149, pp. 61-62

<sup>13</sup> A. Fieconi, *Terre pubbliche* cit.

<sup>14</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 121, a. 1116, pp. 265-266

<sup>15</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n.121, a. 1116, pp. 265-266

<sup>16</sup> P. Galetti, *I mulini nell'Italia centro-settentrionale dell'altomedioevo: edilizia e tecnologia*, in P. Galetti – P. Racine, a cura di, *I mulini nell'Europa medievale: atti del Convegno di San Quirino d'Orcia*, Bologna 2003

<sup>17</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 114, a. 1110, pagg. 252-253

<sup>18</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 185, a. 1136, pp. 397-398; Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 216, a. 1148, pp. 47-48

associato ad altre strutture affini, già esistenti nell'XI e XII secolo, quali la salina, la *solfenaia*, la *scotaneta*<sup>19</sup> e la *carbonaria*, valchiere e frantoi, anche se scarsamente documentate<sup>20</sup>.

La documentazione altomedievale fornisce solo scarse e non molto dettagliate descrizioni riguardanti la struttura architettonica o il meccanismo dei mulini. Spesso all'edificio mulino si affiancavano una casa per gli operatori e qualche servizio accessorio<sup>21</sup>. Il materiale costruttivo prevalentemente impiegato doveva essere il legno che comportava la messa in opera di tronchi grossolanamente sbazzati, di tavole, assi, di graticciato riempito con impasti di argilla, paglia, e l'uso di paglia e assicelle lignee per la copertura dei tetti<sup>22</sup>. I documenti concernenti l'area avellanita rivelano purtroppo soltanto piccolissimi indizi sulle strutture materiali dei mulini. Un documento interessante a tale proposito potrebbe rivelarsi quello in cui nel 1193 Cecilia dona alla chiesa di Santa Croce di Fonte Avellana alcune sue proprietà tra cui un mulino. Il testo ne descrive alcune parti: "...*cursus aquarum et rivas fluminis et rotas et asia et posas et catastas molendinorum cum licentia levandi et ponendi...*"<sup>23</sup>. Vista la difficile interpretazione dei termini si può solo ipotizzare che la struttura fosse composta da ruote ed assi. Un dubbio può sorgere sulla parola *catastas*: il Sella<sup>24</sup> identifica la voce *catasta* con un edificio molitorio più complesso, dato che nel suo perimetro si potevano approntare difese e barricate. In questo caso sembra molto azzardato riferire il termine del documento avellanita a questo ultimo significato.

Gli aspetti sociali e politici connessi al mulino appaiono tra i più interessanti da osservare. Possedere un mulino, nell'alto Medioevo, comportava l'appartenenza alla classe feudale o signorile: significava infatti disporre delle terre migliori presso i corsi d'acqua e dei diritti su di esse, di un'attrezzatura in canali, ferro, muratura e legname di costo elevato e pertanto presente soprattutto entro le grandi proprietà signorili e degli enti ecclesiastici<sup>25</sup>. I diritti sui mulini danno, inoltre, assoluta preminenza sociale poiché il mulino è uno dei nuclei della grande proprietà da cui si irradia il potere signorile in ambito rurale. Il signore laico o ecclesiastico obbliga i suoi coloni a macinarvi i cereali cosicché egli è in condizione di verificare i livelli di rendimento delle sue terre e di quelle sotto il suo *ius* e di esercitare una tassazione sicura<sup>26</sup>. L'erego di Fonte Avellana, proprietario di grandi estensioni di terra, cercò di bonificare e mettere in valore i suoi possessi impiantando anche mulini idraulici. Così come per i terreni anche per i mulini Fonte Avellana sembra organizzare intorno all'erego e lungo la valle del Cesano una rete compatta di strutture molitorie. Dall'esame delle carte è evidente che i monaci sono particolarmente interessati a mantenere la proprietà delle strutture molitorie e i diritti su di esse, escludendole dalle terre che concede agli altri. Già intorno al 1080 il mulino funge da abitazione per i custodi e si trova entro i possessi signorili dei castelli di *Insula* e Frontone, strutturati in *dominico* e *mansi*<sup>27</sup>. Nel secolo successivo, tenendo conto dei nuovi fermenti sociali ed economici, gli avellaniti allargano il patrimonio molitorio tramite nuovi acquisti, permuta e donazioni di laici. Sempre più

---

<sup>19</sup> La *scotaneta* era una piantagione di scotano, un albero utilizzato per tingere le stoffe.

<sup>20</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 5, a. [103.], pp. 12-13; n. 71, a. 1085, pp. 167-169; Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 222, a. 1149, pp. 59-60; n. 219, a. 1148, pp. 53-54; n. 229, a. 1152, pp. 73-74.

<sup>21</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 297, a. 1182, pp. 196-198.

<sup>22</sup> P. Galetti, *Abitare nel Medioevo. Forme e vicende dell'insediamento rurale nell'Italia altomedievale*, Firenze 1997

<sup>23</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 339, a. 1193, pp. 283-284.

<sup>24</sup> P. Sella, *Glossario* cit.

<sup>25</sup> L'alto costo degli impianti molitori non poteva essere sostenuto da tutti, cosicché i mulini sono per lo più di proprietà signorile, di enti ecclesiastici e comuni; M. Bloch, *Avvento e conquista del mulino ad acqua*, in *Lavoro e tecnica nel Medioevo*, Bari 1970

<sup>26</sup> E. Archetti, *Mulini* cit.

<sup>27</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 53, a. 1081, pp. 131-132

frequentemente concedono in enfiteusi o in affitto a lunga scadenza porzioni di mulino, *iure abendi, tenendi, fruendi, meliorandi*, in cambio di sempre lievi e comunque assimilabili alla decima. In tale maniera il monastero tenta di rendere i mulini più produttivi, mantenendone però la proprietà e lo *ius*<sup>28</sup>. Alla fine del XII secolo per i signori laici il mulino sembra assumere importanza ancora maggiore: la sua installazione diviene miglioria preferenziale; considerata un ottimo investimento è pertanto favorita<sup>29</sup>. Le nuove condizioni ora imposte ai mugnai, più pesanti delle precedenti, sono un chiaro sintomo di una società in evoluzione<sup>30</sup>. Il mulino per i *domini* ha cessato di essere soltanto strumento di potere sui coloni per divenire una sorta di messa in valore dei propri beni. Così essi si dispongono ad affrontare notevoli spese e ad esigere canoni maggiori perché, come attestano coeve ipoteche<sup>31</sup> su terre e feudi, appaiono già i primi segni di crisi del sistema economico fondato sulla rendita e ciò impone un mutamento di obiettivo mirante al profitto.

Ai fiumi è legata anche un'altra importantissima attività: la pesca, che nel Medioevo ebbe un'importanza molto speciale. Oltre che all'abbondanza del pesce, un ulteriore incentivo alla pesca era di ordine culturale, legato cioè a quella che nel Medioevo fu l'unica cultura ufficialmente riconosciuta: la religione che alla illiceità della carne contrapponeva la liceità del pesce. Tuttavia l'attività economica in questione sfuggiva in gran parte alla contrattualistica privata, poiché, di fatto, era regolata dalla consuetudine più che dai rapporti scritti. Testimonianze indirette si ricavano dai documenti in cui vengono richiesti canoni in pesci<sup>32</sup>. La pesca era poi regolata da *piscationes*, ma la loro consistenza e frequenza sfugge per carenza di documentazione<sup>33</sup>.

L'incolto era l'aspetto dominante del paesaggio avellanita e della sua economia, dove l'allevamento aveva largo spazio ed era diffusissimo. L'area non coltivata assumeva il significato di elemento strutturale in una gestione della terra che era volta alla varietà delle colture, delle risorse alimentari e delle materie prime. Vista la scarsa quota di cereali a disposizione dei coloni, essi risultavano molto interessati alla fruizione dell'incolto. L'importanza di tale settore economico è sottolineata dal fatto che la documentazione restituisce un quadro delle grandi proprietà in cui ovunque era possibile riscontrare la presenza di boschi o pascoli. Poiché dal X al XII secolo tale situazione sembra rimanere invariata, si può supporre, come ha rilevato Montanari<sup>34</sup>, che tale "scelta" fosse ottimale nella maggior parte dei casi, instaurando un equilibrio fra uomini ed ambiente naturale, fra sfruttamento e possibilità produttive. L'incolto era innanzitutto costituito dalla selva. Nell'area avellanita essa si trovava quasi sempre compresa all'interno della porzione dominica dei possedimenti<sup>35</sup>. Se ciò non avveniva, tuttavia, la selva si trovava nelle vicinanze della parte dominica, sfruttata dal signore e dai coloni, cui si riconosceva il diritto di goderne. I documenti mettono in rilievo il bosco attraverso una serie di distinzioni che lo descrivono e qualificano: generalmente viene nominato come *terra silvarea* o *silva tout court*, ma si possono trovare anche delle denominazioni più specifiche come *salceto, res cum... salectis* o

<sup>28</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 15, a. [1060], pp. 36-39; n. 114, a. 1110, pp. 252-253; n. 121, a. 1116, pp. 265-266; n. 137, a. 1120, p. 301; n. 147, a. 1122, pp. 318-319; n. 150, a. 11[10] o 11[25], pp. 324-325; n. 156, a. 1126, p. 336; n. 185, a. 1136, pp. 397-398; Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202) n. 216, a. 1148, pp. 47-48; n. 232, a. 1152, pp. 79-81; n. 242, a. 1155, pp. 98-99; n. 257, a. 1160, p. 128; n. 260, a. 1161, pp. 133-135; n. 280, a. 1172, pp. 165-166; n. 297, a. 1182, pp. 196-197; n. 303, a. 1186, pp. 208-209; n. 304, a. 1186, pp. 210-212; n. 342, a. 1194, pp. 291-293; n. 353, a. 1196, pp. 319-320; n. 356, a. 1196, pp. 325-328; n. 370, a. 1199, pp. 355-356.

<sup>29</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 372, a. 1199, pp. 359-360.

<sup>30</sup> E. Archetti, *Mulini* cit.

<sup>31</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 207, a. 1146, pp. 31-32.

<sup>32</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 11, a. 1057, pp. 26-28.

<sup>33</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 304, a. 1186, pp. 210-212.

<sup>34</sup> M. Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli 1979, pp. 93-97.

<sup>35</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 239, a. 1154, pp. 93-94.

*salcetus*, le siepi, la *cona*, o le *aconas*, il felceto, le *molie*, il querceto, o *campum a quercu*, offrendo una visione complessiva della vegetazione che compone la selva, di cui si deduce la presenza, anche quando non è espressamente nominata, dai canoni colonici che prevedono la corresponsione di parti di maiale. Risulta impossibile determinare la reale estensione della superficie forestale negli anni intorno al Mille, certo è invece che durante questo periodo iniziano ad avere un certo peso le azioni intraprese dai coloni per riconquistare i terreni inselvatichiti. Non a caso nelle formule contrattuali compaiono di frequente i termini *ad laborandum*, *ad meliorandum*. I toponimi legati alle attività di disboscamento iniziano ad essere riportati nei documenti alla fine dell’XI secolo. La terminologia più diffusa è basata sul binomio *ronco/ranco*<sup>36</sup> e si radica a tal punto nella cultura locale da essere usata frequentemente non solo nella designazione di nuove località nei secoli a venire ma anche nelle determinazione di particolari unità culturali<sup>37</sup>.

La composizione specifica dei boschi non è mai chiaramente riportata dalle fonti, tuttavia si riscontra una serie di annotazioni che consente di formulare delle ipotesi. In molti documenti compare la formula stereotipa “*pomes et arbores*” oppure “*arbores fructiferi et infructiferi*”, spesso riferiti a popolamenti arborei assimilabili a boschi che forniscono produzioni particolari. Una prima distinzione può comunque essere fatta tra boschi “maggiori”, la *silva tout court*<sup>38</sup>, e boschi “minori”, come certi documenti classificano, rispettivamente, i boschi di alto fusto e i boschi cedui. *Silva* doveva in primo luogo riferirsi al querceto<sup>39</sup> che, nell’economia dei secoli presi in esame, risultava la selva per eccellenza poiché permetteva l’allevamento brado dei maiali e di altri animali, inoltre forniva la maggior parte delle risorse alimentari provenienti dall’incolto. La composizione dei querceti misti dei boschi del piano basale è solo ipotizzabile. Si può pensare fosse composta da roverella, orniello<sup>40</sup>, carpino nero<sup>41</sup>, il cerro<sup>42</sup>, il tiglio, l’acero campestre e quello montano<sup>43</sup>. Nelle zone di pianura la specie di quercia dominante era quella farnia come testimoniano numerosi toponimi<sup>44</sup>. Nulli sono i riferimenti ai castagneti che dovevano comunque essere presenti. Nella zona dovevano poi trovarsi numerosi alberi da frutto spontanei come peri, meli<sup>45</sup>, ciliegi, fichi, mandorli, noci<sup>46</sup> e soprattutto noccioli.

Di minor rilievo ai fini dell’alimentazione, ma comunque di notevole importanza economica è la *silva minor*, il bosco ceduo. Nelle zone dell’Italia centrale il termine che più spesso

---

<sup>36</sup> Il termine *ronco* compare in Carte di Fonte Avellana vol I (975-1139), n. 30, a. 1071, pp. 80-82; n. 41, a. 1078, pp. 105-106; n. 44, a. 1079, pp. 113-115; n. 131, a. 1119, pp. 289-290; n. 167, a. [1125 o 1128], p. 358; Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n.196, a. [1129 (?) – 1142], p. 9; n. 343, a. 1194, pp. 294-296

<sup>37</sup> F. Salbitano, *Per uno studio delle modificazioni del paesaggio forestale: il caso del monte Catria* in M.

Montanari, B. Andreolli, a cura di, *Il bosco nel medioevo*, Bologna 1988

<sup>38</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 100, a. 1108, pp. 225-226.

<sup>39</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 113, a. 1110, pp. 250-251.

<sup>40</sup> L’orniello è riscontrabile nella toponomastica e nelle descrizioni confinarie in Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 104, a.1109, pp. 233-234

<sup>41</sup> Il carpino è riscontrabile nella toponomastica e nelle descrizioni confinarie in Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 95, a. 1104, pp. 214-215; n. 123, a. [1106 o 1116], pp. 269-270; Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 308, a. 1187, pp. 222-223

<sup>42</sup> In un documento si trova un riferimento esplicito a questo tipo di albero che conferma la sua presenza in zona: Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 318, a. 1189, pp. 244-245; altri riferimenti nella toponomastica in Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 131, a. 1119, pp. 289-290; n. 145, a. 1122, pp. 314-315; n. 170, a. 1130, pp. 362-363

<sup>43</sup> F. Salbitano, *Per uno studio cit.*

<sup>44</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 304, a. 1186, p. 210; Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 107, a. 1109, pp. 239-240; Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 120, a. 1116, pp. 263-264

<sup>45</sup> La presenza di queste specie arboree è testimoniata da alcuni toponimi, in particolare per i meli nel documento n. 208 di Carte di Fonte Avellana vol II (1140-1202), a. 1146, p. 33 compare una *fossa de Meleto*

<sup>46</sup> L’albero del noce trova corrispondenza nel toponimo “*petia de Nuce*” in Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 330, a. 1192, pp. 266-268

compare nei documenti per designarlo è *silva astalaria* o *stalaria*, cioè il bosco da cui vengono tagliati i pali<sup>47</sup>. La documentazione avellanita invece non riporta mai tale terminologia tuttavia troviamo menzionate numerose formazioni arboree come *salectis*, *salepto*, *salcibus* riconducibili a tale tipologia di bosco. Nelle formule di pertinenza i saliceti compaiono piuttosto regolarmente. Essi sono anche soggetti a donazioni<sup>48</sup> e a vendite<sup>49</sup>, attività che attestano, per questo settore dell'incolto, una prevalente utilizzazione privata, sottratta spesso all'uso pubblico. L'importanza dei saliceti, ma anche di felceti<sup>50</sup>, è da legare alla loro speciale utilità nella coltivazione della vigna. Questi alberi infatti fornivano i pali che, in assenza di sostegni vivi, servivano a costruire il vigneto<sup>51</sup>. Altri termini rintracciati nei documenti sono *fractalium*<sup>52</sup>, *sepalis*<sup>53</sup>. Anche in questi casi si tratta di bosco ceduo, con la sua fisionomia di volta in volta diversa.

La zona incolta dei grandi possessori costituiva un vasto serbatoio naturale dal quale si potevano raccogliere numerosi prodotti selvatici. I documenti altomedievali in genere, e anche quelli avellaniti, non fanno però quasi mai cenno a questa attività, non permettendo di sapere neanche quali specie arboree erano più frequentemente utilizzate a tale scopo. Di notevole importanza dovevano essere le castagne che oltre ad essere mangiate venivano spesso essiccate e macinate per ricavarne farina. Un'altra risorsa, indispensabile poiché sostitutiva dello zucchero come dolcificante, era il miele, fabbricato dalle api selvatiche nel cavo degli alberi o in altri luoghi adatti. Il miele non veniva soltanto raccolto nei boschi ma in alcuni casi le aziende signorili allevavano le api con sistemi di arnie accuratamente predisposte<sup>54</sup>. Anche i funghi rappresentavano un altro prodotto di cui si doveva fare consumo e che veniva raccolto nei boschi sebbene la documentazione medievale è carente di notizie riguardanti questa pratica. I funghi dovevano essere un cibo poco conosciuto visto che il Medioevo aveva una considerazione non molto positiva su di loro.

I boschi costituivano anche un immenso contenitore di selvaggina di grossa e piccola taglia. La caccia rappresentava una risorsa importante per l'alimentazione carnea della popolazione, sebbene col passare del tempo essa assumeva sempre più il carattere di un privilegio e di uno svago preferito per le classi dominanti. È lecito infatti supporre che nell'alimentazione popolare il ruolo della selvaggina non fosse così preminente come in quella signorile che aveva nella caccia la sua fonte principale di approvvigionamento<sup>55</sup>. L'attività venatoria sfugge alla documentazione privata e le Carte di Fonte Avellana forniscono rarissimi accenni su questa pratica<sup>56</sup>.

Dai boschi si ricavava anche una enorme quantità di legname. Uno studio effettuato da Fabio Salbitano<sup>57</sup> sottolinea come nei secoli XI-XIII la superficie forestale sia diminuita sensibilmente, parte messa a coltura dai coloni, parte sfruttata come riserva di legname da costruzione, da carbone e da riscaldamento. In particolare le carbonaie dovevano essere numerose in zona, soprattutto nella fascia pedemontana<sup>58</sup>. Dai documenti esaminati non si possono ricavare notizie utili riguardanti le fasi di realizzazione del carbone che comunque

---

<sup>47</sup> M. Montanari, *L'alimentazione* cit. pp. 43-46

<sup>48</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 174, a. 1131, pp. 370-371

<sup>49</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 46, a. 1080, pp. 117-118

<sup>50</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 328, a. 1192, pp. 263-264

<sup>51</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 328, a. 1192, pp. 263-264

<sup>52</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 356, a. 1196, pp. 325-328

<sup>53</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 124, a. 1117, pp. 271-273; Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 290, a. 1180, pp. 184-185; n. 337, a. 1192, pp. 280-281

<sup>54</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 356, a. 1196, pp. 325-328

<sup>55</sup> M. Montanari, *L'alimentazione* cit., pp. 254-276

<sup>56</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 304, a. 1186, pp. 210-212

<sup>57</sup> F. Salbitano, *Per uno studio* cit.

<sup>58</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 5, a. [103.], pp. 12-13

doveva essere prodotto direttamente nelle selve e poi trasportato nei centri abitati delle vicinanze e delle zone costiere dove veniva utilizzato nelle fucine degli artigiani che erano numerose nelle città più grandi del litorale.

L'incolto non si esaurisce esclusivamente nei boschi ma è anche formato da prati, pascoli, *pasturas*, per l'allevamento di bestiame di piccola taglia come pecore e capre e di bestiame di grossa taglia come cavalli, buoi; attività questa largamente praticata dai coloni e fornitrice di cibo variato e ad alto livello proteico<sup>59</sup>. Nell'alto e pieno medioevo, nella zona avellanita, lo sfruttamento silvo-pastorale del territorio, che aveva alle spalle una lunga tradizione era largamente praticato. Molto raramente la documentazione avellanita ricorda il pascolo con una terminologia esplicita e immediatamente chiara<sup>60</sup>. L'allevamento era esercitato in questi secoli soprattutto allo stato brado, solo accessoriamente si ricorreva ad altre forme di allevamento come quello stabulare che se non aveva larga pratica presso i coloni era invece praticato da Fonte Avellana. Il monastero disponeva di una ricca scuderia di cavalli di particolare pregio per razza e prestazioni<sup>61</sup>. La scuderia inoltre doveva costituire una fonte notevole di guadagni, in quanto i cavalli non solo erano oggetto di vendita, ma spesso sostituivano il denaro nelle acquisizioni fatte dall'eremo<sup>62</sup>. Il pagamento tramite cavalli si mantiene costante nel tempo<sup>63</sup> e questo sta ad indicare che la scuderia del monastero doveva costituire, oltre che una fonte di reddito enorme, anche una attività molto importante nell'economia del monastero. Oltre ad una scuderia di ottimo prestigio Fonte Avellana possedeva una discreta quantità di bestiame grosso. L'eremo allevava soprattutto muli<sup>64</sup>, bovini<sup>65</sup>, i qualifi non venivano allevati per la produzione di carne, ma come animali da traino, per gli aratri e per i carri. Soltanto da vecchi, quando non erano più utilizzabili per il lavoro dei campi, venivano uccisi e destinati alla tavola. Come i cavalli poi, venivano utilizzati come forma di pagamento nella compera di terreni<sup>66</sup>. Fonte Avellana sfruttava al massimo i suoi pascoli che non si limitavano alla fascia collinare ma si estendevano fino in riva al mare e si concentravano soprattutto lungo la valle del Cesano. Qui il monastero possedeva un vastissimo pascolo su cui aveva anche il diritto di tagliare il legname necessario agli armenti, molto probabilmente per l'edificazione di capanne provvisorie, di stalle e steccati per proteggere gli animali dal freddo e dalle razzie<sup>67</sup>. Queste ultime dovevano essere frequenti nei territori del monastero visto che il suo bestiame di ottime qualità doveva costituire l'oggetto del desiderio di numerosi signori<sup>68</sup>.

I coloni, dipendenti e liberi, che vivevano nel territorio avellanita possedevano solo raramente animali di grossa taglia<sup>69</sup> e si limitavano ad allevare quelle specie, come maiali, pecore, volatili domestici, che risultavano più facili da crescere e che quindi costituivano un

---

<sup>59</sup> E. Archetti Giampaolini, Organizzazione dello spazio in area avellanita tra X e XIII secolo: circoscrizioni territoriali, insediamenti e paesaggio agrario, in *Fonte Avellana nel suo millenario 2. Idee, figure, luoghi*. Atti del VI Convegno del Centro di studi avellaniti, Fonte Avellana 30-31 agosto, 1 settembre 1982, pp. 301-356

<sup>60</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 317, a. 1189, pagg. 242-243

<sup>61</sup> P. Daminai, *Epist.* VI, 7, CXLIV.

<sup>62</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 164, a. 1128, pp. 351-352

<sup>63</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 59, a. 1083, pp. 144-145; n. 91, a. 1101, pp. 207-208; n. 131, a. 1119, pp. 289-290; n. 160, a. 1127, pp. 343-344; Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202) n. 202, a. 1144, pp. 21-22; n. 204, a. 1145, pp. 25-26; n. 303, a. 1186, pp. 208-209

<sup>64</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 164, a. 1128, pp. 351-352

<sup>65</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 39, a. 1076, pp. 100-102; Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 357, a. 1196, pp. 329-330; Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 121, a. 1116, pp. 265-266; n. 144, a. 1122, pp. 312-313; Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 206, a. 1146, pp. 29-30; n. 220, a. 1149, pp. 55-56

<sup>66</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 27, a. [1068-1069], pp. 71-72

<sup>67</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 317, a. 1189, pp. 242-243

<sup>68</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 191, a. 1139, pp. 412-414.

<sup>69</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 140, a. 1120, pp. 305-306.

investimento accessibile a tutti<sup>70</sup>. I pascoli a disposizione dei coloni erano generalmente poco estesi e piuttosto magri per poter nutrire bestiame “grosso”. L'allevamento di suini è sicuramente quello più praticato, vista la facilità con cui potevano essere reperiti gli alimenti per il loro sostentamento. Esattamente come i prodotti dei campi, anche gli animali erano colpiti dalla decima. Inoltre, visto che i coloni allevavano il loro bestiame soprattutto nei pascoli e nell'incolto dominici, anche questo era soggetto al prelievo signorile.

Un ruolo importante avevano anche le saline, presenti sul litorale adriatico, da dove si estraeva il sale, che veniva poi commerciato come elemento prezioso e ricercato in quanto fondamentale per la conservazione dei cibi. Oltre all'uso alimentare il sale veniva impiegato nella farmacologia, nella concia delle pelli e nelle pratiche liturgiche. Il suo reperimento quindi costituiva un'occupazione di prim'ordine nelle attività quotidiane. In area avellanita non sono testimoniati giacimenti di salgemma, il sale invece veniva reperito per mezzo di saline situate lungo il litorale adriatico<sup>71</sup>.

All'interno della vasta area dell'incolto possiamo includere anche una struttura particolare che le carte avellanite testimoniano nel territorio: le zolfare, indicate nei documenti come *solfenaia*. Le zolfare dovevano essere piuttosto diffuse visto che oltre che comparire all'interno di possedimenti<sup>72</sup> hanno lasciato la loro impronta anche nei toponimi locali<sup>73</sup>. Le indicazioni fornite dai documenti sono purtroppo troppo vaghe per poter ricostruire dettagliatamente la struttura delle zolfare e il loro utilizzo. Come è stato attestato da altri studi<sup>74</sup>, credo si possa ipotizzare anche per questa zona l'utilizzo di zolfo come fertilizzante nei campi, visto che il fertilizzante naturale per eccellenza, il letame, aveva scarso impiego per la sua precaria reperibilità.

Sebbene in area avellanita fosse forte l'impronta di una società prevalentemente pastorale, nelle campagne, la vita agricola vedeva una ripresa attorno alle prime strutture feudali. Anche Fonte Avellana andava organizzando con cura intorno a se degli spazi da destinare all'agricoltura, risorsa fondamentale per la vita, insieme alle altre attività viste sopra. La documentazione avellanita purtroppo è molto avara di riferimenti specifici sulle tecniche agricole, sui prodotti dei campi e sul loro utilizzo. Non è possibile, per esempio, individuare alcun sistema di rotazione regolare e organico. Si può ipotizzare che non fosse praticata l'irrigazione nei campi a cereali, anche se, come visto precedentemente, esistevano delle strutture di canalizzazione, ma queste dovevano essere destinate agli orti e alle vigne. Si può così supporre che i cereali venissero prodotti in condizione di aridocoltura, con lavorazioni ripetute, svolte nella maggior parte dei casi con la zappa e con la vanga ancor più che con l'aratro visto che gli animali da lavoro dovevano essere piuttosto scarsi<sup>75</sup>. Molto probabilmente, in linea con il resto dell'Italia centrale, i grani inferiori<sup>76</sup> dovevano costituire la base cerealicola e la policoltura doveva rappresentare una scelta di fondo degli amministratori altomedievali per difendersi dalle conseguenze di un cattivo raccolto. In un'epoca poi, in cui il rendimento della terra era estremamente basso per i rudimentali metodi di coltivazione, era necessario utilizzare grani a produttività superiore e i cereali inferiori dovevano avere una resa relativamente maggiore rispetto al frumento<sup>77</sup>. Fra le colture cerealicole un posto importante doveva ricoprire la segale, cereale che richiede attenzioni colturali relativamente semplici e che si adatta anche ai terreni più poveri. Alcuni contratti

---

<sup>70</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 298, a. 1182, pp. 199; n. 321, a. 1190, pp. 249-250; n. 356, a. 1196, pp. 325-328; n. 366, a. 1198, pp. 347-348; n. 371, a. 1199, pp. 357-358

<sup>71</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 71, a. 1085, pp. 167-169.

<sup>72</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 344bis, a. 1194, p. 391.

<sup>73</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 222, a. 1149, pp. 59-60; n. 229, a. 1152, pp. 73-74

<sup>74</sup> R. Grand, R. Delatouche, *Storia agraria del Medioevo*, Milano 1968

<sup>75</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (975-1139), n. 356, a. 1196, pp. 325-328

<sup>76</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 356, a. 1196, pp. 325-328

<sup>77</sup> M. Montanari, *L'alimentazione contadina* cit.



colonici confermano inoltre l'importanza, sia pure subordinata, dell'orzo a fianco della segale<sup>78</sup>. Molto più ricorrente nelle carte è il termine *bladium*<sup>79</sup> che è da intendersi come granaglie in genere anche se, forse, secondo l'uso che del termine se ne fa nella zona, è da riferirsi più specificamente all'avena, utilizzata come foraggio invernale per gli animali negli allevamenti. Esaminate la quote di biada da restituire come risarcimento, si può dire che questa era coltivata in quantità notevoli.

Una importanza maggiore nelle aziende coloniche non signorili rivestivano invece quelli che i documenti del tempo chiamano "grani minuti", ossia miglio, panico e *melega* o *milica*. I primi due sono i "grani minori" per eccellenza<sup>80</sup>. Le Carte avellanite non riportano mai riferimenti a tale tipologia di cereali, tuttavia la loro presenza è da ritenersi ovvia. Assimilati ai "grani minuti" sono in epoca medievale i legumi, spesso implicitamente compresi nelle espressioni generiche come *grano*, *frumentum*. La loro importanza nell'agricoltura e nell'alimentazione contadina deve essere stata abbastanza notevole, sia dal punto di vista qualitativo per le rilevanti caratteristiche nutritive di questi prodotti, ma anche dal punto di vista quantitativo. Tale posto di rilievo è testimoniato dall'insistenza con cui le regole monastiche, a partire da quella benedettina, fanno sulla necessità di fare largo spazio ai legumi nell'alimentazione<sup>81</sup>. La fava appare ovunque il legume più importante e maggiormente diffuso<sup>82</sup>. Accanto alle fave si trova un riferimento alla cicerchia<sup>83</sup>, un'altra leguminosa di solito associata al cece nelle coltivazioni.

Fra gli elementi del paesaggio agrario, l'orto è quello più fortemente individuato. Il terreno destinato alla produzione di ortaggi richiede un altissimo apporto di lavoro umano. La sua produttività infatti non era mai direttamente in rapporto con le condizioni del terreno o con quelle del clima, ma piuttosto con la quantità di lavoro che gli veniva dedicata<sup>84</sup>. La stretta connessione fra orto e habitat umano prende materialmente consistenza nella vicinanza dell'orto alla casa di abitazione<sup>85</sup>. Quando non viene specificato che l'orto si trovi accanto all'abitazione, tuttavia viene sempre nominato insieme a delle strutture abitative<sup>86</sup>. Si tratti di aree edilizie urbane o di aziende rurali, l'orto fa regolarmente parte di quest'area abitata, spesso recintata e perciò detta *clausura*. L'orto, anzi, è la *clausura* per eccellenza<sup>87</sup>. Nelle carte avellanite non abbiamo riferimenti diretti all'*hortus conclusus*, tuttavia sono numerose le transazioni riguardanti chiuse di terre in cui è quasi scontato pensare si trovassero orti e vigneti, spesso poi sono indicati orti situati all'interno di mura cittadine<sup>88</sup>. Tuttavia in area avellanita si incontrano anche terreni orticoli ubicati anche in fondi lontani dai più organizzati centri cittadini<sup>89</sup>. Accanto all'orto del colono (*orto massaricio*) troviamo quello del signore

---

<sup>78</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 356, a. 1196, pp.325-328

<sup>79</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 356, a. 1196, pp. 325-328

<sup>80</sup> M. Montanari, *L'alimentazione contadina* cit.

<sup>81</sup> Benedetto da Norcia, *Regula*, XXXIX: "*duo pulmentaria cocta fratribus omnibus sufficient; et, si fuerit unde poma aut nascentia leguminum, addatur et tertium.*"

<sup>82</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 356, a. 1196, pp. 325-328

<sup>83</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 356, a. 1196, pp. 325-328

<sup>84</sup> M. Montanari, *L'alimentazione contadina* cit.

<sup>85</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 118, a. 1115, pp. 259-261

<sup>86</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 23, a. 1066, pp. 58-59

<sup>87</sup> M. Montanari, *L'alimentazione contadina* cit.; E. Sereni, *Storia del paesaggio* cit.

<sup>88</sup> Riferimenti a *clausurae* si trovano in Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 145, a. 1122, pp. 314-315; Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 203, a. 1145, pp. 23-24; n. 216, a. 1148, pp. 47-48; n. 223, a. 1149, pp. 61-62; n. 337, a. 1192, pp. 280-281; n. 359, a. 1197, pp. 332-333; n. 24bis, a. 1067, pp. 387-388; Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 71, a. 1085, pp. 167-169; Altri documenti testimoniano la presenza di orti all'interno delle mura cittadine: Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 44, a. 1079, pp. 113-115; n. 118, a. 1115, pp. 259-261; n. 135, a. 1120, pp. 297-298; Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 249, a. 1159, pp. 110-112; n. 307, a. 1187, pp. 219-221.

<sup>89</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 95, a. 1104, pp. 214-215. Un altro orto situato fuori città si trova citato in Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 23, a. 1066, pp. 58-59

(*ortus dominicatus*)<sup>90</sup>. Dall'analisi dei documenti non risulta che l'orto o gli ortaggi fossero soggetti al prelevamento signorile e questo fatto come ha rilevato Montanari fa assumere al consumo di ortaggi un ruolo di primo piano nel bilancio alimentare della famiglia contadina. L'estensione degli orti non è deducibile dalle carte che non indicano mai alcuna informazione utile. Tuttavia studi effettuati su zone attigue<sup>91</sup> hanno rilevato che l'estensione media degli orti si aggirava intorno ai quattro sestari<sup>92</sup> di un moggio corrispondenti all'incirca a 1300 m<sup>2</sup>. L'orto è adibito in primo luogo alla produzione degli ortaggi. Sebbene i documenti avellaniti non indichino mai i prodotti coltivati, tuttavia assai diffusa doveva essere stata soprattutto la coltivazione di cavoli, rape, porri, aglio e cipolle di ogni genere. L'orto in qualche caso comprende anche alberi da frutto (*cum arboribus frutiferi*) che le carte però non specificano mai dettagliatamente. Molto più spesso l'orto risulta essere affiancato dalla vigna<sup>93</sup>.

I vigneti di norma dovevano essere separati dalle terre da grano, generalmente facevano parte del dominico<sup>94</sup>. Anche la vigna come l'orto rappresenta nel medioevo un terreno prezioso, gelosamente custodito, nella coltivazione del quale ciò che conta è in primo luogo l'apporto di lavoro umano<sup>95</sup>. Per questo i vigneti venivano spesso realizzati in territori vicini alle abitazioni<sup>96</sup>. Spesso si trovavano entro l'abitato castrense e in ogni modo sempre nella zona circostante il castello, appena fuori le mura, nelle cortine o *pecie terre*, ove erano più facilmente raggiungibili, data la quantità di lavoro che richiedevano<sup>97</sup>. Il Medioevo riservò al vino un'attenzione tutta particolare dovuta innanzi tutto alla sua polifunzionalità che lo rendeva un prodotto di consumo di prima necessità. Oltre all'uso alimentare vanno infatti considerati come essenziali almeno altri due aspetti del consumo di vino: quello liturgico e quello terapeutico. Nel culto cristiano il vino aveva una importanza fondamentale: senza di esso non si poteva infatti celebrare la messa, così esso entrò a far parte di una nuova scala di valori, assumendo quel carattere mistico-sacrale che contribuì a valorizzarlo socialmente, giustificando e promuovendo, da parte dei grandi proprietari soprattutto ecclesiastici, un nuovo e più deciso impulso all'espansione del vigneto.<sup>98</sup> Il valore terapeutico del vino poi, era unanimemente ammesso nel Medioevo. La medicina ne faceva ampio uso come base per la preparazione di molti farmaci. Lo stesso vino era considerato un farmaco: la sua natura alcolica lo rendeva una bevanda sana, inoltre funzionava da antisettico limitando il diffondersi di epidemie che invece si propagavano facilmente nell'acqua. I vigneti rappresentavano quindi un vero bene prezioso e andavano difesi, protetti e custoditi con cura nelle così dette *clausurae*<sup>99</sup>. È sulla vigna poi che si richiedevano la maggior parte delle opere riguardanti la zappatura, il propagginare e la piantagione<sup>100</sup>. Il più delle volte, la vigna è attestata nei

---

<sup>90</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 23, a. 1066, pp. 58-59.

<sup>91</sup> M. Montanari, *L'alimentazione contadina* cit.

<sup>92</sup> Il *sextarius*, in origine misura di volume, rappresenta in epoca romana la sedicesima parte del moggio, rapporto che subisce nell'alto Medioevo diverse oscillazioni, ma mantenendo generalmente, almeno in Francia, il rapporto classico di 1:16.

<sup>93</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 23, a. 1066, pp. 58-59; n. 95, a. 1104, pp. 214-215

<sup>94</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 154, a. 1126, pp. 332-333; Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 199, a. 1143, pp. 15-16; n. 239, a. [1154], pp. 93-94

<sup>95</sup> I. Imbreciadori, *Vite e vigna nell'Alto Medioevo*, in *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'alto Medioevo*, Spoleto 1966, pp. 307-342

<sup>96</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 1, a. 975, pp. 3-5

<sup>97</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 206, a. 1146, pp. 29-30

<sup>98</sup> I. Imbreciadori, *Vite e vigna* cit.

<sup>99</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 223, a. 1149, pagg. 61-62; Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 359, a. 1197, pagg. 332-333

<sup>100</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I. (975-1139), n. 140, a. 1120, pp. 305-306; Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 255, a. 1159 ca., pp. 122-126

documenti avellaniti come coltura specializzata: *vinea*<sup>101</sup>, *terra vinarea*<sup>102</sup>, *terram vineam*<sup>103</sup>, *terra vigniatha*<sup>104</sup>, *pecia vinee*<sup>105</sup>; e mai come coltura promiscua. Il suo terreno “sfruttato al massimo, con una coltura ricca come è la vite in coltura specializzata, a filari ravvicinati, e perciò allevata bassa, a alberello o a palo secco”<sup>106</sup>. Non si conoscono i vitigni piantati nel medioevo. Quasi sempre i documenti sono approssimativi e generici e le carte avellanite in particolare non forniscono alcun elemento utile<sup>107</sup>. Stando ai dati di consumo accertati per l’età comunale, sembrerebbe che al vino rosso venisse accordata una netta preferenza sul bianco, tranne nel periodo di più intensa calura estiva.

Alla coltivazione del vigneto poi si associa spesso l’allevamento dei salici e delle felci che come si era visto sopra forniscono i legami necessari al sostenimento delle viti. Non vanno dimenticati neanche i canneti, sempre presenti nei campi. Anche le canne, oltre che servire come barriera nelle *clausurae*, fornivano spesso il supporto necessario insieme ai pali derivanti dal bosco ceduo per impiantare i vigneti visto l’abbandono del sostegno vivo del periodo romano.

Altra coltura riscontrata in area avellanita è quella dell’olivo. La destinazione principale dell’olio d’oliva non era, nel Medioevo, alimentare ma liturgica e ciò rendeva enorme il valore del prodotto, connotandolo come di lusso, prezioso e signorile. Non è quindi casuale che gli uliveti della zona avellanita si trovino quasi sempre su terreni ecclesiastici e non su poderi contadini. Molto frequentemente l’olivo appare insieme ad altre piante nei possessi, insieme a viti, fichi e così via (*cum vineis, terris, olivis, ficis...*); ma anche su aree adibite alla coltura specializzata, cioè come *oliveto*<sup>108</sup>. Le carte non forniscono mai indizi utili per ricostruire le forme degli uliveti, né le fasi della loro coltivazione. Si può supporre che gli ulivi fossero piantati in fila, secondo filari, seguendo lo stesso schema adottato per i vigneti<sup>109</sup>. Neanche per gli uliveti è possibile dire quanto fossero estesi nei possessi avellaniti; i documenti sono sempre molto vaghi sulle estensioni e la misura non viene data dalla grandezza del terreno ma piuttosto dalla quantità di olive in casse che l’uliveto era in grado di produrre<sup>110</sup>.

---

<sup>101</sup> Il termine *vinea* si trova in Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 1, a. 975, pp. 3-5; n. 3, a. 1012, pp. 7-8; n. 11, a. 1057, pp. 26-28 (*vineis*); n. 23, a. 1066, pp. 58-59; n. 61, a. 1084, pp. 148-149; n. 69, a. [1084 – 1085], pp. 163-164; n. 73, a. 1089, pp. 172-173; n. 74, a. 1090, pp. 174-175; n. 95, a. 1104, pp. 214-215; n. 109, a. 1109, p. 243 (*vinias*); n. 110, a. 1110, pp. 244-245; n. 114, a. 1110, pp. 252-253; n. 119, a. 1116, p. 262; n. 148, a. 1123, pp. 320-321; n. 154, a. 1126, pp. 332-333; n. 160, a. 1127, pp. 343-344; n. 166, a. 1129, pp. 356-357; Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202) n. 199, a. 1143, pp. 15-16; n. 206, a. 1146, pp. 29-30 (*vineam*); n. 223, a. 1149, pp. 61-62; n. 237, a. 1154, pp. 89-91 (*vineam*); n. 239, a. 1154, pp. 93-94 (*vineam*); n. 254, a. [1143-1159], pp. 120-121; n. 303, a. 1186, pp. 208-209 (*vineam*); n. 307, a. 1187, pp. 219-221; n. 328, a. 1192, pp. 263-264; n. 330, a. 1192, pp. 266-268; n. 356, a. 1196, pp. 325-328 (*vineam*); n. 359, a. 1197, pp. 332-333; n. 376, a. 1200, p. 365

<sup>102</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 138, a. 1120, p. 302; Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 353, a. 1196, pp. 319-320 (*terram vinaream*).

<sup>103</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 291, a. 1180, pp. 186-187.

<sup>104</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 327, a. 1191, p. 262.

<sup>105</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 367, a. 1198, pp. 349-350.

<sup>106</sup> E. Sereni, *Storia del paesaggio* cit., p. 95 e Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 166, a. 1129, pp. 356-357

<sup>107</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 356, a. 1196, pp. 325-328

<sup>108</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 30, a. 1071, pp. 80-82.

<sup>109</sup> Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 362, a. [1190-1197], pp. 339-340

<sup>110</sup> Carte di Fonte Avellana vol. I (975-1139), n. 89, a. 1100, pp. 204-205; Carte di Fonte Avellana vol. II (1140-1202), n. 356, a. 1196, pp. 325-32