

## Cultura materiale

(prodotti tipici, enogastronomia, tradizione artigianale)

### Indice

<a href="#"><u>Prodotti tipici ed enogastronomia</u></a>	pag. 1
<a href="#"><u>Tradizione artigianale</u></a>	pag. 5
<a href="#"><u>Criticità</u></a>	pag. 8

---

### Prodotti tipici e enogastronomia

L'alimentazione ha seguito, nel tempo, l'evoluzione dell'uomo, arricchendosi di nuovi ingredienti e di nuovi significati e coinvolgendo vari aspetti della vita, religiosi, psicologici, estetici, sociali, storici e geografici, con particolare riguardo a questi ultimi, dato che l'alimentazione ha nell'ambiente la sua fonte primaria. La cucina tradizionale spoletina, pur non potendo contare su una varietà di ingredienti, fa leva su alcuni prodotti di pregio quali l'olio d'oliva, il formaggio pecorino, tra i migliori dell'intero Appennino<sup>1</sup>, i legumi, la verdura, gli ortaggi e la frutta i cui sapori peculiari "li rendono riconoscibili e li fanno definire nostrali"<sup>2</sup>. Le carni tipiche sono quelle di maiale, materia prima per la preparazione dei salumi, la cui bontà deriva da una consuetudine di lavorazione lunga di secoli, di pollo, di coniglio e agnello, generalmente cotte allo spiedo, dopo la "pilottatura", tecnica che consiste nell'avvolgere in carta paglia infiammata il lardo e farlo scolare sulla carne, ma che va scomparendo.<sup>3</sup>

La cucina spoletina, cioè i cibi che tradizionalmente gli abitanti di questa città e di questo territorio avevano sui tavoli, è certamente una "cucina povera", cioè espressione delle loro condizioni economiche e culturali e questo è denotato anche dalla terminologia relativa: *stringozze* o *strangozze* (da stringhe, lacci per scarpe)<sup>4</sup> sorta di tagliatelle senza uova, strette e spesse, il cui segreto consiste in una lavorazione della pasta fatta a *culu mossu*, cioè con una energica azione delle braccia che si riflette sul posteriore. Si condiscono con sugo magro oppure con *ajo* e *ojo*, come i quasi dimenticati *gnucchitti*, piccoli frammenti di pasta di pane.<sup>5</sup> Tra i primi piatti anche li *maccaruni cò lu rancittu*, maccheroni con una salsa di aglio, olio e lardo appena irrancidito; la *minestra cò lu vattutu* una minestra preparata in un soffritto di lardo, aglio e maggiorana battuti con un grosso coltello su un *vattildardu*; li *frascarelli*, grumi di farina ed acqua cui si poteva aggiungere un uovo per accrescerne il valore nutritivo; lo *scinnicatu*, variante de *lu pancottu*, in cui all'olio, al pane e all'aglio si aggiungevano verdure diverse<sup>6</sup>; la polenta di farina di granturco (il cui abuso provocò all'inizio del secolo il flagello della pellagra). Viene stesa sulla *spianatora* con sugo fatto con le salsicce e abbondante pecorino.

<sup>1</sup> "L'Umbria Manuali per il territorio. Spoleto" di L. Gentili, L. Giacchè, B. Ragni, B. Toscano, Edindustria Roma 1978, pp. 92-94.

<sup>2</sup> Ivi.

<sup>3</sup> "Spoleto, la memoria in cucina. I piatti e i prodotti nella tradizione del comprensorio". Testi di M. Rutilia Coccetta, Lamberto Gentili, Domenico Manna, Alvaro Paggi, Nando Tommasoni. A.P.T. Spoleto Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano, Città di Castello 1989, p. 11.

<sup>4</sup> "Glossarietto Spoletino" di Lionello Leonardi in "Spoletium" a. 22-23, n. 25-26 (1981), pp. 75-79.

<sup>5</sup> "L'Umbria Manuali per il territorio. Spoleto", p. 92-94

<sup>6</sup> "Glossarietto Spoletino" di Lionello Leonardi pp. 75-79.

Le lenticchie cotte e versate sul pane bruschettato. Le *fae stacciate* (passato di fave), i *cici* (ceci) fatti con aglio, olio e rosmarino. E poi, naturalmente i *facioli co' le cotiche*. E ancora la zuppa de *spàrici* (asparagi), a volte arricchita con una stracciatella e versata sopra sottili fette di pane. Tra i secondi piatti, le frittate il cui principale ingrediente è la fantasia: tipiche quelle con le *papàine* (la pianta del papavero, colta prima della fioritura) e quella con i "*dabbi*" (getti novelli della vitalba). Le patate sono lessate, schiacciate, insaporite con aglio e rosmarino e passate sulla padella; in umido, con le spuntature di maiale; oppure nella maniera più semplice e gustosa, cioè a *bacucècu*, cioè lessate, oppure messe sotto la cenere, con tutta la buccia, nel focolare acceso e mangiate caldissime. La *pizza* di pasta di pane, spessa quanto basta per aprirla e mettervi dentro le verdure lessate, cotta sui mattoni caldi del focolare.

Il *sangùcciu* è sangue di agnello rappreso, tagliato a dadi e cotto nella casseruola nella quale è stata fatta soffriggere della cipolla.<sup>7</sup>

Poveri ma ghiotti erano li *ciringuli* o *buillitti*, budella di maiale condite con sale e pepe e appese sotto la cappa del camino; quando erano bene essiccate, si arrostitavano sulla griglia.<sup>8</sup>

Meno povera la cucina che utilizzava cacciagione (*turdi*, *lèbbore*) o anche *picciuni*, *cappuni* (polli castrati) i cui attributi maschili o canterini erano riservati ai bambini per le loro eccezionali virtù nutritive.<sup>9</sup>

Tra i dolci ricordiamo quelli tradizionali, legati a specifiche festività: la pizza pasquale e *lu palunimittu*, riservato ai bambini, piccola pizza dolce o di formaggio in origine a forma di piccola palomba; la torta natalizia, detta *attorta*, che nella forma ricorda da vicino il dolce a forma di capitone propiziatorio, ormai quasi scomparso nelle nostre campagne. L'impasto che si mette nella sfoglia è composto di pezzetti di noci e di mandorle, fettine di mele, uva secca, pinoli, canditi. I maccheroni dolci, lessati (o un impasto di acqua e farina), conditi a strati, con pane grattugiato, noci, cannella, noce moscata, cioccolato, zucchero. Per il carnevale, la *cecerata*, le *frappe* cosparse di miele e la *crescionda* con farina, latte, uova e cioccolato. Per S. Giuseppe le frittelle di riso. Infine, il dolce più semplice e legato alla quotidianità, il cosiddetto *pataloccu* fatto di acqua, farina e un pizzico di sale, cotto nella padella e cosparso di zucchero. Pataloccu, viene chiamata, con spiritosa similitudine, una persona semplice e, tutto sommato, di poca sostanza.

Il pane è sciapo e non ha forme diverse dal filone (il mezzo filone viene chiamato *pagnotta*).<sup>10</sup>

Anche il caffè era povero, non si acquistava, ma si otteneva da ghiande, ceci, semi dell'uva abbruscata.<sup>11</sup>

La maggior parte di questi prodotti fa parte della nostra memoria tenuta viva ancora da molte persone che prestano grande attenzione alla genuinità e alla autoctonia degli alimenti.

La stessa Amministrazione Comunale, organizzando da due anni la manifestazione "*Spoletto Tipica*" ha espresso la propria volontà di valorizzare e dare maggiore impulso ai prodotti locali con l'obiettivo di ottenere marchi di qualità, quali la D.O.C per il Trebbiano Spoletino, la D.O.P. per i Marroni di Spoleto e la D.O.C e I.G.P. per la crescionda, gli strangozzi e l'attorta.<sup>12</sup>

Il marchio D.O.P. già esiste per l'olio extra vergine di oliva, prodotto tipico per eccellenza del comprensorio spoletino. La sua qualità dipende da vari fattori quali le varietà di olivi coltivati, le condizioni climatiche, che favoriscono una lenta maturazione del frutto e l'abilità degli uomini. Le varietà tipiche sono il moraiolo, il frantoio e il leccino, che producono un olio con acidità minima e gusto e aromi particolari.<sup>13</sup> Spoleto ha saputo arricchire l'antica tradizione della coltivazione dell'olivo attraverso la ricerca, la formazione e la sperimentazione scientifica: ospita, infatti, oltre all'Istituto sperimentale per l'Olivicoltura, che ha cento anni, l'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, il Master Internazionale in Olivicoltura ed Elaiotecnica con l'Università di Perugia in collaborazione con il Consiglio Oleicolo Internazionale. Inoltre, per valorizzare il prodotto già di per sé prezioso, da alcuni anni esistono iniziative a livello comprensoriale tra cui "Frantoi aperti", nella prima decade di novembre.<sup>14</sup>

<sup>7</sup> "L'Umbria Manuali per il territorio. Spoleto", p. 92-94

<sup>8</sup> "Glossarietto Spoletino" di Lionello Leonardi, pp. 75-79.

<sup>9</sup> Ivi.

<sup>10</sup> "L'Umbria Manuali per il territorio, Spoleto", pp. 92-94.

<sup>11</sup> "Glossarietto Spoletino" di Lionello Leonardi, pp. 75-79.

<sup>12</sup> Concorso Copernico 2007. Progetto "Spoletto Tipica". Direzione Sviluppo Economico.

<sup>13</sup> "Spoletto, la memoria in cucina. I piatti e i prodotti nella tradizione del comprensorio", p. 34.

<sup>14</sup> "Natura e Sapori", realizzato dall'Associazione dei Comuni di Spoleto, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria 2004.

Prodotti tipici dello spoletino sono anche gli asparagi, che crescono spontanei tra gli olivi e nei luoghi incolti di collina; lo zafferano, la cui coltura abbandonata alla fine del XVII secolo è stata recentemente ripresa e rivalutata; il farro antichissimo cereale utilizzato soprattutto per la preparazione di minestre; i funghi nelle molteplici varietà, prataioli, sanguinelli, ovuli, galletti, porcini, morette etc.<sup>15</sup>; le verdure spontanee di campagna, riscoperte per le loro proprietà depurative e rimineralizzanti, nelle varietà *rapunzuli*, *caccialebbre*, *pimpinella*, *saprusella*, *màstrece*, *crispigni*, *cavulitti*, *erbadorge*, *primavere*, *spràine*, *agurajole*, *papàine*, *rapacciole*, *cicoria*, *cannégghje*, *spizzicapulle*, *erbacupa*, *scoppalocchi*, *porcàcchja*, *scascelle*, *lùpari*.<sup>16</sup>

Principe delle mense spoletine è naturalmente il tartufo, che in patria mantiene i caratteri culturali della cucina dei poveri. Per condire gli spaghetti e le strangozze basterà far dorare un paio di spicchi d'aglio in abbondante olio, versarvi dentro il tartufo grattugiato, avendo l'accortezza di togliere subito dal fuoco. Un procedimento analogo per preparare la salsa dei crostini: si aggiunge soltanto pochissima pasta di acciughe. La salsa andrà poi spalmata sul pane bruscato sul quale sarà stato strofinato un po' di limone o appena bagnato con aceto allungato con acqua.

La raffinata frittata deve essere cotta quanto basta a far rapprendere la superficie. Meno frequente, ma molto gradevole, il piatto fatto con i broccoli lessati e conditi con la salsa di tartufo *alla spoletina*. Non mancano naturalmente cibi di confezione più complessa, esibiti soprattutto in occasioni di festività o cerimonie particolari.<sup>17</sup>

Nonostante numerosi tentativi di coltivazione, il rinvenimento dei tuberi resta connesso agli eventi naturali e il tartufo scruta abitualmente l'andamento della stagione.<sup>18</sup>

Risulta significativo il lavoro realizzato dall'Istituto Alberghiero di Spoleto, nel 2004, nell'ambito del progetto "Gli spazi culturali del saper fare" elaborato dal Comune di Spoleto all'interno della Programmazione Comunitaria "Leader +" approntata dalla Associazione dei Gruppi di Azione Locale (GAL) Valle Umbra e Sibillini, con l'obiettivo di "raccolgere quante più informazioni possibili sulla nostra tradizione alimentare e sulle sue tante varianti per giungere a selezionare scrupolosamente, rivisitare scientificamente e quindi tramandare una serie di cinquanta ricette non ai posteri, ma ai ristoratori del territorio e del mondo per arricchire l'offerta turistica di qualità".

Per concludere, vogliamo citare quanto afferma Lamberto Gentili nella "Introduzione" al suddetto lavoro muovendo un appunto agli spoletini che "distratti forse dal mito delle grandi manifestazioni culturali assai poca attenzione (sembra) abbiano dedicato alla necessità di etichettare i propri prodotti". E porta l'esempio del tartufo, sottolineando che pochi ne ricordano il nome italiano ufficiale che è "tartufo nero di Norcia e di Spoleto" e mentre a Norcia di questo prodotto è stato fatto un blasone, nella nostra città si sono dimenticati "secoli di storia che hanno visto Spoleto come il centro della raccolta ma anche della sperimentazione, della coltivazione, della lavorazione e commercializzazione". Il Gentili conclude questa sua introduzione sottolineando l'utilità che gli operatori del nostro territorio proponano ai clienti un menù spoletino distinguendolo dagli altri "mettendo l'offerta su un piano di proposta consapevole e di raffinatezza, come meritano le cose rare".<sup>19</sup>

<sup>15</sup> "I sapori delle Valli, dai prodotti della terra ai prodotti della tavola, alla scoperta delle eccellenze della Valle Umbra e Sibillini". GAL Valle Umbra e Sibillini, 2007, p 27.

<sup>16</sup> "L'Umbria Manuali per il territorio. Spoleto", p. 279.

<sup>17</sup> *Ibidem*, pp. 92-94.

<sup>18</sup> *Ibidem*, p. 121-124.

<sup>19</sup> "La cucina nella tradizione spoletina. I sapori del territorio. 50 Ricette raccolte in schede enogastronomiche dall'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri, della Ristorazione e Turistici di Spoleto". Introduzione di Lamberto Gentili 2004, pp. 11-17.

**Bibliografia:**

- “Spoleto a tavola”, Numero unico, Sintesi Edizioni, Spoleto 1992;
- “La cucina nella tradizione spoletina. I sapori del territorio. 50 Ricette raccolte in schede enogastronomiche dall’Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri, della Ristorazione e Turistici di Spoleto”, 2004;
- “Spoleto, la memoria in cucina. I piatti e i prodotti nella tradizione del comprensorio”, testi di M. Rutilia Coccetta, Lamberto Gentili, Domenico Manna, Alvaro Paggi, Nando Tommasoni. A.P.T. Spoleto Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano, Città di Castello 1989;
- “Glossarietto Spoletino” di Lionello Leonardi in Spoletium a. 22-23, n. 25-26;
- “I sapori delle Valli, dai prodotti della terra ai prodotti della tavola, alla scoperta delle eccellenze della Valle Umbra e Sibillini”, GAL Valle Umbra e Sibillini, 2007;
- “Un secolo di cucina umbra”, di Guglielma Corsi, Edizioni Porziuncola, 2004;
- “Cucine dell’Umbria” di Salvatore Marchese, Franco Muzzio Editore, 2005;
- “Umbria Sapori e Saperi”, Regione Umbria, Assessorato Agricoltura e foreste, caccia e pesca, Umbria 1999;
- “La vera cucina della Toscana e dell’Umbria”, a cura di Alda Vicenzone, Genova Guido Mondani, 1976;
- “Umbria a tavola: aneddoti, tradizioni, usanze e ... ricette” di Remo Coppini, Perugia 1983;
- “La vera Umbria: la tradizione umbra nei piaceri della tavola, raccolta di 200 ricette tradizionali umbre per assaporare i sapori del passato” di Pietro Caruso, Collazione Grilligraf 1997;
- “L’Umbria Manuali per il territorio. Spoleto” di L. Gentili, L. Giacchè, B. Ragni, B. Toscano, Edindustria Roma 1978;
- “Natura e Sapori”, realizzato dall’Associazione dei Comuni di Spoleto, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi e Giano dell’Umbria 2004.



## Tradizione artigianale

L'artigianato a Spoleto ha una lunga ed importante tradizione e di esso la città conserva testimonianza a partire dalla toponomastica; molte vie, infatti, sono intitolate agli artigiani: via dei Tintori, via dei Fornari, via dei Lanari. Nel medioevo i mestieri diedero origine alle Corporazioni, che ebbero un ruolo importante nelle vicende economiche e istituzionali del Comune fino all'inizio del Seicento, quando le famiglie signorili estromisero le categorie produttive e popolari del governo cittadino. "I diciassette Collegi delle Arti, operanti a Spoleto nel XVI secolo, subiscono in pochi decenni una drastica riduzione dalla quale si salveranno soltanto poche associazioni fra cui quelle dei notai e avvocati, dei mercanti, degli orefici e dei droghieri"<sup>20</sup>.

In quel periodo si ebbe una notevole diminuzione di quella vitalità commerciale che si era verificata a Spoleto nel '400 e '500 e che era culminata con il riconoscimento di numerose Fiere da parte del governo pontificio. Le poche attività produttive passarono nelle mani dei nobili, tra queste le manifatture della seta e della lana. Gli artigiani protestarono per due secoli; nel 1719 ci fu una vertenza tra la Corporazione dei calzolai e il governo della città per il dazio sulle suole e i corami e si ha notizia di numerose altre agitazioni.

In realtà, quella dei calzolai, insieme a quella dei cappellai, era rimasta una delle poche voci attive dell'economia spoletina e, ancora ai primi dell'Ottocento, essi "costituivano due dei capisaldi dell'economia di Spoleto, come di altre città umbre lungo la via Flaminia. Ciò in quanto i manufatti di queste arti venivano acquistati dai contadini romagnoli, marchigiani e della stessa Umbria quando, al termine del lavoro stagionale nella Maremma laziale, tornavano ai paesi di origine"<sup>21</sup>.

Il borgo di Monterone fu quello che ospitò maggiormente i calzolai, la cui insegna era costituita dal trespolo per la civetta (*vancazone*) davanti alla loro bottega.

Una risorsa importante, che la città di Spoleto utilizzò anche in quegli anni di crisi dell'artigianato, dando prova della sua vocazione turistica, fu l'ospitalità dei forestieri. Un gran numero di posti di ristoro per i viaggiatori si concentrava nella contrada di Monterone; un'altra stazione di posta si trovava nel borgo San Gregorio, ricco di osterie e locande.

Successivamente, si ebbe una ripresa delle attività artigianali, alcune tradizionali, alcune nuove, che avrebbero lasciato un segno nella storia e nell'economia cittadina.

Ricordiamo maestri nel modellare il marmo, la pietra e la terracotta, ebanisti, falegnami, fabbri ferrai, specialisti del ferro battuto, argentieri, rilegatori, restauratori del mobile antico, pasticceri, pittori decoratori, carrozzieri, armieri, modiste, sarti, tecnici dell'orologeria, barbieri, parrucchieri.

Il mestiere del falegname è stato il più diffuso tra quelli tradizionali. Tra gli attrezzi utilizzati di varie forme e dimensioni, ricordiamo la pialla vera e propria che serviva soprattutto per far combaciare i tagli di due tavole; lo *sgrussinu*, che serviva per un primo intervento (preparatorio) sul legno; il *piallittu co' lu ferru a dente*, che otteneva sul legno tanti piccoli canali destinati ad accogliere la colla sulla quale veniva stesa la placca dell'impellicciatura; la *sponnerola*, per fare i battenti (sponde) su porte e finestre; la *pialla a barca*, per intervenire su superfici curve; poi la serie di pialle per ottenere le scanalature delle cornici: i *bastoni*, le *pialle per gole diritte e per gole rovesce*, con o senza corallino. Cornici di varia complessità si avevano usando uno speciale arnese chiamato *incastru* che consentiva di abbinare in un unico attrezzo da taglio pialle di diverso tipo.

Oltre al banco di lavoro corredato di piccole trovate funzionali, vi erano una serie di *martelli* e di *mazze*, le *raspe* (tra le quali la *coda de sorce* per lavorare i fori), lo *pruciuttu*, per fare con le pialle tagli a 45°, la *stuccarola* per stendere lo stucco, la *rasiera* per pulire le superfici da lucidare.

La incredibile serie delle pialle, ad esempio, veniva fatta pazientemente con legno di leccio, di sorbo, di bosso, tutti molto duri, le cui piante sono largamente presenti sui monti intorno a Spoleto.

I legnami maggiormente lavorati nelle botteghe spoletine erano il noce per la costruzione di mobili e il castagno per gli infissi. Largamente usati, come surrogati, il pino e il pioppo. Oggi il mestiere del falegname "subisce la concorrenza dell'industria del mobile. I vecchi attrezzi e le tecniche tradizionali trovano il loro

<sup>20</sup> "Aspetti dell'economia e della società locale sullo sfondo della crisi dei sec. XVII e XVIII" di Bruno Rossi, in "Spoleto argomenti di storia urbana", Banca Popolare di Spoleto 1985, pp. 123-124.

<sup>21</sup> "Il borgo di San Gregorio e il rapporto fra scena urbana e abitanti" di V. Rinaldi, "Spoleto argomenti di storia urbana", Banca Popolare di Spoleto 1985, p. 149.

riscatto, in parecchie botteghe spoletine, nel restauro del mobile antico, al quale molti artigiani si dedicano con passione e competenza”.<sup>22</sup>

Per quanto riguarda l'attività manifatturiera, comunque importante per Spoleto, non ha avuto nel tempo adeguato sviluppo. Illustre antenato fu il Lanificio Pianciani, un'impresa a conduzione familiare, organizzata come attività di trasformazione all'interno della propria azienda agricola che, ai tempi della visita del Papa Gregorio XVI a Spoleto, nel 1841, contava trecento operai. La stessa lavorazione venne ripresa nel 1905, da una Società anonima, in uno stabile proprio, destinato ad opificio, fuori dal centro abitato. Sembrava avviato il processo di industrializzazione, ma il carattere artigianale dell'impresa era evidente nel modesto capitale investito, nel macchinario impiegato e nei bassi livelli occupazionali (dai 10 ai 30 operai prevalentemente donne). Nel 1908 sorse il Cotonificio di Spoleto esteso su una vasta area, con moderni macchinari inglesi ed oltre quattrocento operai, destinato però a fallire entro la fine del secolo.<sup>23</sup>

Altra attività artigianale importante era quella dei “*bastari*” e “*sellari*”, diffusa prima dell'affermazione della meccanizzazione anche nelle campagne.

Gli articoli maggiormente richiesti erano i basti, cioè le resistenti selle da lavoro alle quali si attaccavano i carichi più pesanti; le bardelle maremmane (grandi e comode selle da cavallo o da mulo); le bardelle “*da sacco*” usate sia per il trasporto dei carichi, sia come selle vere e proprie; e poi tutta la serie di finimenti da carro e da biga.<sup>24</sup>

Il Largo Ferrer è l'antica Piazza Pellicciara, dove per secoli si svolse il commercio delle pellicce che riforniva, tra l'altro, una manifattura di cappelli di lepre.<sup>25</sup>

Fuori Porta Romana era localizzato uno stabilimento per la produzione di seme per bachi, lo Stabilimento Bacologico Pennacchietti, fondato nel 1880. Esso preparava il seme dei bachi secondini, cioè di quelli che venivano allevati con la seconda foglia dei gelsi e la cui nascita avveniva, con procedimenti elettrici, in estate e in autunno, consentendo a bachicoltori e filandieri di aumentare la produttività. Nel 1925 fu progettata dal titolare una macchina per l'incellamento delle farfalle in sacchetti di carta vegetale per la deposizione delle uova. L'operazione, fino ad allora svolta a mano dalle operaie al ritmo di 400 celle all'ora, fu moltiplicata dalla macchina a 24.000 celle all'ora. Lo stabilimento decadde con il declino dell'industria della seta che a Spoleto aveva due filande.<sup>26</sup>

Nella Cripta di S. Simone era insediato un laboratorio della “Società per la fabbricazione di terracotte a cementi artistici”. Attivo dal 1903 come bottega artigiana, si trasformò nel 1905 in Società anonima con fisionomia industriale, conservando però l'abilità e la fattura artigianale nell'uso decorativo del cemento e lasciando, soprattutto nelle cappelle del cimitero molte tracce della sua attività.<sup>27</sup>

Annessa all'attuale Convitto in piazza B. Campello operava una Scuola di Art Grafiche, attrezzata per riprodurre foto artistiche, autotipie, zincotipie e litografie. Nel 1903 la Scuola pubblicò un catalogo di 244 fotografie dell'Umbria meridionale, ispirato dal Sordini, come saggio di un'opera più vasta, che però, non fu completata.<sup>28</sup>

Consolidata anche la tradizione della tipografia sfociata, nel 1902, in una delle maggiori tipografie dell'Umbria, realizzata da Carlo Panetto e Gaetano Petrelli, già operai presso la tipografia di Vincenzo Bassoni (separatosi da Bossi nel 1874).<sup>29</sup>

<sup>22</sup> “L'Umbria Manuali per il territorio. Spoleto”, di L. Gentili, L. Giacchè, B. Ragni, B. Toscano, Edindustria Roma 1978, p. 86.

<sup>23</sup> “L'Umbria Manuali per il territorio. Spoleto”, pp. 196-197.

<sup>24</sup> *Ibidem*, p. 184.

<sup>25</sup> *Ibidem*, p. 232.

<sup>26</sup> *Ibidem*, p. 453.

<sup>27</sup> *Ibidem*, p. 422.

<sup>28</sup> *Ibidem*, p. 420.

<sup>29</sup> *Ibidem*, p. 202.

Via dei Duchi, a partire dalla seconda metà del 1500, divenne un'arteria animata dalle botteghe dei negozianti e degli artigiani che furono ricavate entro gli archi delle superstiti campate della chiesa di S. Donato. Nel 1573, nello scavo di una cantina della zona, fu trovata una grande quantità di pietra che fu reimpiegata per alzare i banchi di tutte le botteghe della via. Molti artigiani ebbero qui il loro banco, soprattutto argentieri, orefici e gioiellieri.<sup>30</sup>

In via delle Mura vi era la fabbrica del Sapone dei Fratelli Mazzoneschi che gestivano anche una azienda per il commercio di tartufi e la produzione di conserve degli stessi.<sup>31</sup>

Sempre nella via interna delle Mura c'era una conceria di pelli, che utilizzava un sistema di concia a cortecchia di pino con un processo lento di dodici mesi. Disponeva di tre bottali e una macina per le cortecce, azionata da un motore elettrico. Nei periodi più attivi impiegava 12 operai.<sup>32</sup>

Nei locali dell'ex monastero di Santa Caterina della Posterna era stato impiantato un pastificio, la cui produzione era destinata quasi esclusivamente al mercato locale.

Attualmente, si lamenta la mancanza di un ricambio giovane. A tale proposito, per il potenziamento del settore, oltre ad una adeguata politica di agevolazioni, si dovrebbe far leva sulle scuole specialistiche della città quali l'Istituto d'Arte, per la lavorazione delle stoffe, dei metalli, degli smalti, per la scenografia e la pubblicitaria, ma anche l'Istituto Alberghiero, per i servizi alberghieri, della ristorazione e turistici.<sup>33</sup>

#### Bibliografia:

- "Spoleto argomenti di storia urbana", Banca Popolare di Spoleto 1985;
- "L'Umbria Manuali per il territorio. Spoleto", di L. Gentili, L. Giacchè, B. Ragni, B. Toscano, Edindustria Roma 1978;
- "Cronaca di vita cittadina dalla raccolta di Antonio Busetti" di C.A. Berioli, Edizioni della Pro Loco Spoleto "Antonio Busetti" 1991.

---

<sup>30</sup> *Ibidem*, p. 284.

<sup>31</sup> *Ibidem*, p. 197.

<sup>32</sup> *Ibidem*, p. 195.

<sup>33</sup> "Cronaca di vita cittadina dalla raccolta di Antonio Busetti" di C.A. Berioli, Edizioni della Pro Loco Spoleto "Antonio Busetti" 1991, pp.138-148.

## CRITICITÀ

A Spoleto soprattutto nell'ambito della "tradizione artigianale" la memoria storica che si ha di questo settore produttivo è piuttosto scarsa.

Esiste ultimamente un progetto in fase di elaborazione, ideato e condotto dalla Griot Multimedia, un'azienda che opera nel settore multimediale, composta da giovani professionisti di Spoleto. L'iniziativa consiste nel realizzare dei video sui mestieri artigianali ancora esistenti a Spoleto e nel Comprensorio, concentrandosi in modo particolare sulle persone più giovani, per dare un'immagine attuale dell'attività artigianale della città. Fino ad ora sono stati realizzati soltanto due video-interviste a due giovani artigiani di Campello sul Clitunno, un fabbro che ha ereditato il "mestiere" dal bisnonno e un sellaio che ha iniziato l'attività per passione. Sono stati individuati altri artigiani che potrebbero essere coinvolti nel progetto come lo stampatore artistico in via Fontesecca ed il liutaio in via del Mercato, ma per il momento tale ricerca si è interrotta per la mancanza di fondi.

Interessante sarebbe quindi la ricerca storica per improntare una riscoperta dell'artigianato, fonte di reddito e di ricchezza anche sociale. Spoleto dovrebbe puntare su questo settore economico poiché ha una storia pregevole sull'argomento.

