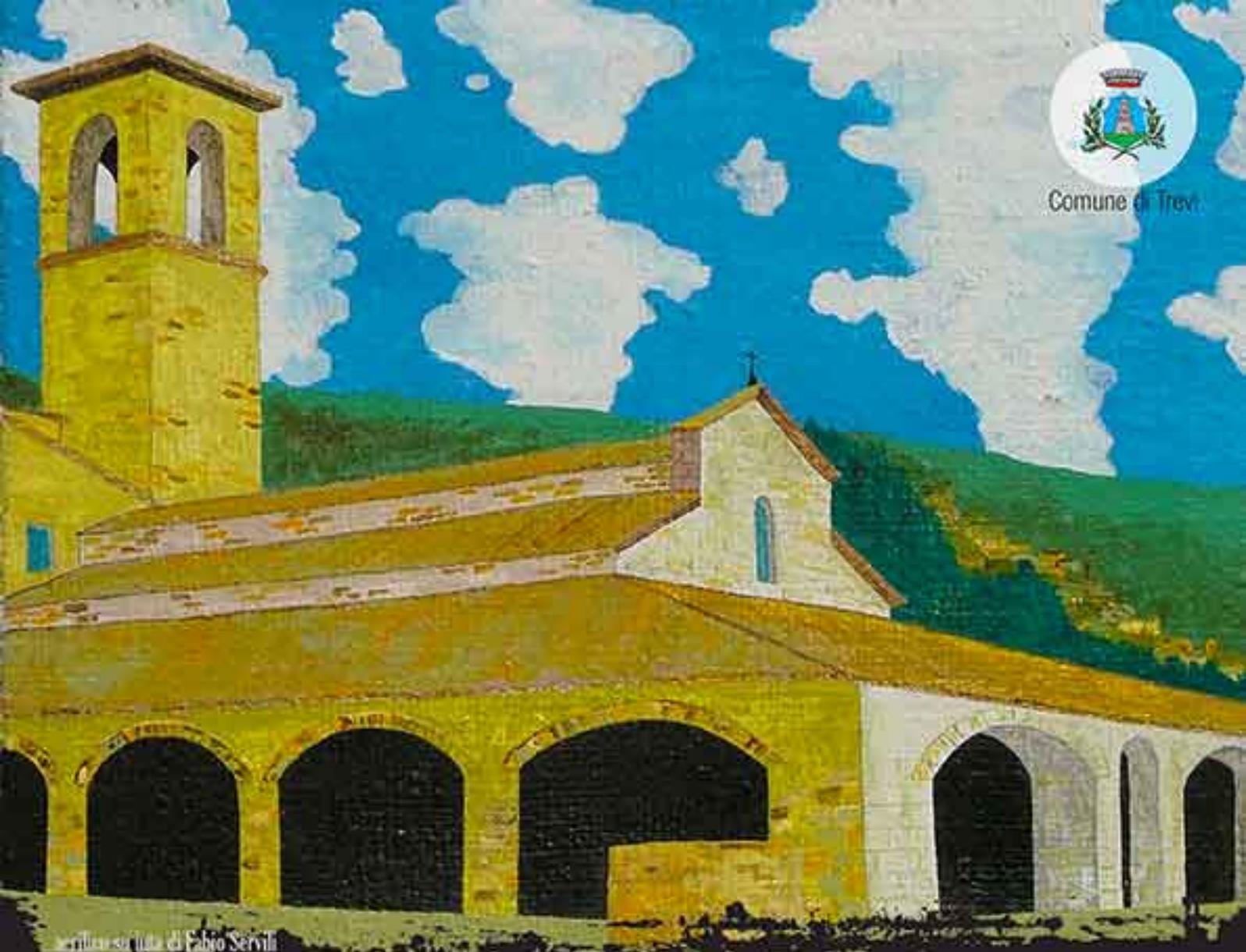




Comune di Trevi



realizzato su idea di Fabio Servili



# FIERA DI SAN GIOVANNI

28 giugno 2014 PIETRAROSSA DI TREV  
MERCATO DEGLI ORTI DI TREV  
E DEI PRODOTTI BIOLOGICI

## Presentazione

Sono passati più di sedici anni da quando, in seguito ai danni del terremoto che ha devastato la nostra valle dalla notte tra il 26 e il 27 settembre 1997 fino all'aprile dell'anno successivo, la chiesa di Santa Maria Pietrarossa veniva chiusa al pubblico.

Finalmente, in occasione della ricorrenza di San Giovanni, questo gioiello dell'arte umbra ha riaperto le proprie porte al pubblico: ai fedeli, con le prime funzioni religiose del 23 e 24 giugno e ai cittadini di Trevi e non solo, che potranno tornare ad ammirare una delle chiese più interessanti, ricche di arte e di testimonianze di questo territorio.

Santa Maria Pietrarossa è parte importante della nostra identità anche per la storia che ha interessato i luoghi circostanti e per le tradizioni a essa strettamente connesse.

Qui sorgeva, infatti, la Trevi di pianura con i primi insediamenti di epoca romana, e non lontano da Pietrarossa alcuni scavi realizzati nel 2005 dalla Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Umbria, a seguito di un ritrovamento che forse troppo semplicisticamente è stato da taluni ritenuto fortuito, ha portato alla luce alcune tombe riferibili a una necropoli longobarda del VI-VII secolo.

All'interno delle sepolture sono state trovate brocchette, fibbie, pettini in osso, ma due di queste, in particolare, hanno restituito reperti di ben maggiore interesse: il corredo di un guerriero e una parure femminile con orecchini, aghi crinali e una collana in ametista e pasta vitrea. Oggi, tutti questi oggetti sono conservati a Trevi nella "Raccolta d'arte di San Francesco e Museo della Civiltà dell'ulivo".

Per la ricca storia del nostro Comune, che ci consente di documentare a Trevi un gastaldato longobardo, per la presenza di queste tombe e per la storia che ci raccontano, per tutta la vita che si è svolta intorno a Pietrarossa, per gli eventi stessi che hanno caratterizzato questa magnifica chiesa oggi riaperta al pubblico, l'Amministrazione comunale ha deciso di avviare un'azione concreta per l'inserimento di questo importante patrimonio storico e artistico dell'Umbria nell'elenco dei "luoghi longobardi". In proposito vale la pena ricordare che dal 29 luglio 2011 il Tempietto sul Clitunno (Campello sul Clitunno) e la Basilica di San Salvatore a Spoleto, sono stati riconosciuti *Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'UNESCO* quale parte del sito seriale "I Longobardi in Italia: i luoghi del potere (568-774 d.C.)". Questo comprende le più importanti testimonianze monumentali longobarde esistenti sul territorio italiano, laddove si estendevano i domini dei Ducati longobardi.

In questa rinnovata attenzione per l'importante patrimonio storico, artistico e architettonico che Trevi possiede, l'Amministrazione comunale ha anche

raggiunto un accordo con l'Università degli Studi di Perugia, per il quale saranno realizzati ulteriori scavi nell'area del campo sportivo di Pietrarossa. Sarà investigata, in particolare, la zona attigua al Pozzo di San Giovanni, che tanti richiami ha nella storia e nella tradizione locale, al fine di apprezzare l'estensione dell'area archeologica e comprenderne appieno il suo intrinseco valore.

Questo luogo così importante per la storia di Trevi deve tornare a essere un punto d'incontro, il centro di riferimento per promuovere la conoscenza di un'altra eccellenza del territorio trevano: le Canapine. Un'area compresa tra la via Flaminia e il fiume Clitunno dove si coltiva da tempo immemorabile quel magnifico frutto della nostra terra che è il Sedano nero e con esso un insieme di prodotti orticoli di grande qualità che meritano senz'altro un'attenzione maggiore sia da parte delle Amministrazioni pubbliche, sia dei consumatori.

Pietrarossa e la chiesa di Santa Maria devono riappropriarsi di quel ruolo e di quella funzione che ebbero in passato e che la presenza del porticato antistante l'edificio religioso, così ricco di preziose pitture, ci testimonia pienamente. Un luogo destinato all'incontro e all'accoglienza, un luogo di riferimento per i cittadini di Trevi e per i viandanti che transitavano in questa terra.

Un luogo ove sostarono san Francesco e san Bernardino da Siena che qui, nel 1444, mediò la pace tra Foligno e Spoleto e dove, più umilmente e umanamente, convenivano le processioni dai paesi vicini a testimonianza dell'importanza di Santa Maria per la devozione popolare dell'intero territorio trevano.

In quest'area si è svolta per secoli la Fiera di San Giovanni che oggi riproponiamo come momento e occasione di promozione degli ortaggi delle Canapine, e dei prodotti tipici locali.

Anche in riferimento a questo, voglio rilevare l'impegno dell'Amministrazione che presiedo per riaprire il collegamento con la nuova S.S. Flaminia, con l'imperativo di governare al meglio questo passaggio al fine di evitare che si ripetano le situazioni di degrado purtroppo vissute nel più recente passato. L'obiettivo è assicurare un collegamento facile e diretto tra la principale arteria stradale della Valle Umbra e Santa Maria Pietrarossa, per richiamare qui un numero crescente di visitatori attratti dall'idea di poter coniugare felicemente e facilmente arte, storia e cultura con la possibilità di gustare le eccellenze della tradizione orticola delle Canapine.

*Bernardino Sperandio, sindaco di Trevi*

## La festa e la fiera di San Giovanni a Pietrarossa

*A cura di Franco Spellani*

A Pietrarossa, una volta Santa Maria di Piè di Trevi, dovremmo ricercare le radici della nostra civiltà.

Sulla sponda dell'antico lago, nel punto in cui la lingua di terra più si spinge nello specchio d'acqua, appare evidente il connubio dei due elementi che generano e favoriscono la vita. È lecito pensare che qui si siano stabiliti i più antichi abitatori della valle.

In epoca storica la frequentazione di questo luogo è ampiamente testimoniata. Forse vi furono le terme e certamente un porto lacustre e poi fluviale, dove il fiume diventava lago e successivamente palude. Esistono testimonianze e rimangono tracce nel terreno degli edifici e dell'antica strada consolare Flaminia e di strade che da qui risalivano verso le località montane e i valichi verso le Marche.

Questo crocevia, che potremmo chiamare multimodale, cioè tra vie di terra e via d'acqua, certamente favorì la nascita di un punto di scambio, "emporium" o centro commerciale, con conseguente sviluppo edilizio, che nel basso medioevo si chiamò "Trevi del Piano".

Qui, da tempo immemorabile, per la presenza delle sorgenti che affioravano e per le fresche e limpide acque del Clitunno prima che diventasse palude, furono particolarmente apprezzate le proprietà delle acque. La deificazione pagana del fiume e dell'acqua sorgiva nei pozzi è stata assimilata dalla religione cristiana e convertita a nuove forme di culto. L'antico tempio che secondo una tradizione fu dedicato a Giunone, risorse come chiesa dedicata alla Madonna e nasce spontaneo l'accostamento delle sorgenti di acque terapeutiche e miracolose alla figura di San Giovanni Battista che per mezzo dell'acqua purificatrice dà una nuova vita. Certamente questa relazione fu colta da San Francesco poiché è attestato che qui il santo venisse a lavare le piaghe del lebbroso ricoverato nel vicino ospedale di San Tommaso, sull'altro lato della "Flaminia".

Tale salvifica e terapeutica funzione dell'Acqua di San Giovanni fu ulteriormente convalidata dall'osservazione che in un pozzo, proprio nel periodo della festa dedicata al santo, l'acqua aumentasse di livello, fenomeno che si manifestava con maggiore evidenza ogni trent'anni (Mugnoli, 1921: sub anno 1468 e 1496). Il fenomeno naturale suscitava certamente stupore, poiché era ritenuto in contro tendenza in quanto in questo periodo estivo generalmente si affievoliscono le numerose ma piccole sorgenti locali alimentate da "vene" superficiali e fu facile stabilire un collegamento

miracoloso tra il ripetersi dell'evento e la festività della nascita di san Giovanni Battista il giorno del solstizio d'estate.

Questa congiuntura astronomica cade il 20, 21 o 22 giugno, ma per l'inversione apparente del moto solare diventa visibile il terzo o quarto giorno successivo, quindi fin da tempi remoti era fissata al 24 di giugno (analogamente al Natale, il 25 dicembre, solstizio d'inverno).

La coincidenza della notte di mezza estate con la festa di San Giovanni ha caricato questa festa dei significati che le erano propri già dal mondo pagano, tanto che nella nostra era si sono affermate e tramandate altre tradizioni, come le abluzioni rituali. Ci si lavava con l'acqua in cui erano state messe per tutta la notte erbe aromatiche, foglie e petali di fiori. Un rito tutto particolare si compiva la notte di San Giovanni quando le donne di Trevi si recavano a Pietrarossa in processione notturna per bere e lavarsi con l'acqua del pozzo di San Giovanni, sperando che questo rito favorisse la salute e la loro maternità. Questa particolare devozione è da porre in relazione alla nascita miracolosa di san Giovanni da una donna in età avanzata. Verso il 1570 la processione fu soppressa per motivi che diremmo "di ordine pubblico", poiché era invalsa l'usanza che le giovani approfittavano del devoto pellegrinaggio per farsi "rapire" dai temerari innamorati e così prendere per marito chi volevano loro e non colui che avevano loro destinato le famiglie. Cosa per quei tempi intollerabile! (Natalucci, 1985: 559)

Ma nel giorno della festa convenivano processioni da parrocchie vicine e lontane, analogamente a quanto avveniva per le feste dei santuari più noti quali la Madonna delle Lagrime, Sant'Arcangelo e Santi Pietro e Paolo a Cancelli e la festa crebbe con la fama del santuario che, oltre a meta di pellegrinaggi sia singoli che collettivi, fu anche teatro di spettacolari episodi di riappacificazione di potenti contendenti. Tanto che, oltre ad un crocevia naturale come detto, questo santuario si può considerare un crocevia della storia.

Ogni festa importante era seguita nel medioevo da uno o più giorni di fiera (il nome deriva dal latino *feria* da cui ha origine anche la parola festa) e l'evento, nato per lo scambio di merci, era anche per molti l'unica occasione di incontro con persone al di fuori della strettissima cerchia di conoscenze abituali. La caratteristica principale di tali appuntamenti ricorrenti era l'esenzione dei dazi e delle gabelle per le merci scambiate, salvo varie eccezioni e addirittura l'immunità e la sospensione della pena per alcuni reati.

Una nota curiosa: sembra che i cittadini schernissero gli ingenui villici con scherzi e lazzi, usanza questa praticata in Toscana, ma anche dalle parti nostre tanto che, secondo lo storico locale, molti avventori affluivano ben volentieri a

Trevi perché qui “non ricevevano le insolenze e villanie che li si fanno in certi luoghi” (Natalucci, 1985: 830).

Le fiere e i mercati a Trevi assunsero un'importanza determinante per l'economia locale, ma ne fecero anche un punto di riferimento per gli scambi commerciali dei paesi vicini e non solo, poiché vi convenivano anche molti operatori dalle Marche. La disponibilità di tante merci paragonabili a quelle di un porto di mare, valse a Trevi l'appellativo di “porto secco” e tale vivacità commerciale certamente ne ha influenzato anche la storia. Purtroppo di tali importanti convegni ci sono giunte soltanto scarse notizie, la maggior parte delle quali soltanto in modo indiretto.

Fino alla fine dell'Ottocento c'era mercato a Trevi tutti i giovedì, da ottobre al giovedì santo, “per consuetudine immemorabile”, documentato fin dalla fine del Trecento. Il bestiame da macello quivi acquistato veniva poi inviato al mercato di Roma che aveva luogo il giovedì successivo (Venturini, 1900-1902: 5v). Ma altrettanto importanti erano le fiere della Madonna della Neve, il 5 agosto per dieci giorni, della Madonna di Settembre, fin dal 1463, per sette giorni, di Sant'Emiliano, per quindici giorni e dei santi Vincenzo e Benigno, per tre giorni. Duravano invece soltanto un giorno le fiere di Santa Lucia, di San Bartolomeo e della Madonna delle Lagrime che si effettuava la prima domenica di ogni mese, poi estesa anche ai lunedì successivi.

Interessante è l'origine della fiera di marzo, che si istituì nel 1484 quando i trevani non furono ammessi a frequentare la fiera di Foligno per inimicizia tra i due comuni. Pertanto si istituì la fiera a Trevi il 28 marzo, per dieci giorni, con efficace lancio pubblicitario (lettere patenti a tutti i governi limitrofi) e con grande successo. Purtroppo nel 1498 oltre che a Foligno fu fatta la fiera a Spoleto nello stesso periodo “et per questa fo lassata quella de Trevj” (Mugnoni, sub anno). Così va il mondo! Ora la fiera è rimasta per il primo lunedì di marzo.

In questo contesto una rilevanza particolare ebbe la fiera di Pietrarossa che per la natura del luogo, centrale per tutta la vallata, ebbe un notevole sviluppo e nel tempo assunse caratteristiche particolari. Il più antico riferimento alla fiera si trova in un documento del 1429 e riguarda la nomina e le incombenze di sei soprastanti o maestri della fiera, i quali dovevano vigilare su eventuali danni e amministravano la giustizia. Tali funzionari, che negli anni variarono di numero, erano coadiuvati da un capo dei soldati o connestabile che disponeva di varie decine di uomini per mantenere l'ordine (Natalucci, 1985: 828). Forse tanto personale si rese necessario per prevenire illeciti che avrebbero potuto verificarsi per la particolare ubicazione della località, distante dal corpo di guardia comunale, vicina alla strada e ai confini con Foligno. Della fiera si

trovano notizie anche nello Statuto più antico (Rubrica 220), quando si vieta espressamente di vendere vino nei venerdì di marzo, cioè in tempo di quaresima e in una “riformanza” del 1477 in cui si stabilisce che le merci in vendita sotto il portico stiano alla distanza di quattro piedi dalle pitture (Natalucci, 1985: 557).

Purtroppo tanti sorveglianti e armati non sempre riuscirono a mantenere l’ordine e la fiera venne soppressa nel 1597 a causa di “alcuni omicidij” che vi si commisero e venne istituita la fiera della Madonna della Neve, sopra ricordata, che ne conservò tutti i privilegi. Da allora rimase la fiera solo per il giorno della festa di San Giovanni e dal 1730 venne istituita la fiera anche nel giorno della festa di Sant’Isidoro, patrono degli agricoltori e dei bifolchi, con la cerimonia della benedizione dei buoi (Natalucci 1985: 831, 832).

La fiera di San Giovanni, ristretta al commercio di merci e commestibili (Bonaca, 1931: 26), poi di attrezzi e prodotti agricoli, in particolare di attrezzi per l’imminente mietitura, cannelli per salvare le dita, falci e battifalci, cesti e canestri, si protrasse fino agli anni ’50 del Novecento, quando la sua funzione fu rapidamente rilevata da negozi specializzati in prodotti agricoli. Parimenti decadde la festa, poiché non vi giunsero più processioni dai paesi vicini e ultimamente il giorno di San Giovanni si effettuava una processione dalla chiesa alla croce verso la “Flaminia”, poi dalla parte opposta fino al Clitunno e ritorno in chiesa.

Il terremoto e la conseguente chiusura della chiesa hanno fatto il resto!

Ora, si vuole cogliere l’occasione della riapertura al pubblico di questa magnifica chiesa, per istituire un nuovo mercato dei prodotti agricoli: gli ortaggi, assolutamente speciali, coltivati nei rinomati orti delle Canapine. A chilometri zero!

---

#### NOTE BIBLIOGRAFICHE

- Don Aurelio Bonaca, *Trevi nella natura, nella storia, nell'arte*, Terni, s.d. (1931).
- Francesco Mugnoni, *Annali di Trevi dal 1416 al 1503* a cura di d. P. Pirri, Perugia, 1921
- Durastante Natalucci, *Historia universale ... di Trevi, 1745*, a cura di C. Zenobi, Todi, 1985.
- Don Eugenio Venturini, *Parrocchia di S. Croce in Trevi. Memorie*, ms. inedito, 1900-1902 [\*]
- Statuto del 1432 o "Statuto vetustiore" Archivio Storico del Comune di Trevi [\*]  
[\*] [www.protrevi.com](http://www.protrevi.com)

## La D.O.C. “SPOLETO” - I vini del “Trebiano spoletino”

*A cura di Alvaro Paggi*

Le attività finalizzate alla richiesta della Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) per il Trebbiano spoletino iniziano nel 2005 quando l'interesse comune della Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano, di alcuni agronomi del territorio e della Cantina Spoleto Ducale – Casale Triocco, si concretizza nella costituzione di un Gruppo di Lavoro che si poneva come finalità quella di salvaguardare un vitigno autoctono di sicuro pregio quale è il Trebbiano spoletino e valorizzare adeguatamente i vini prodotti da tale vitigno chiedendone la Denominazione di Origine Controllata.

In seguito il Gruppo di Lavoro si è ampliato con l'ingresso del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Perugia, del Centro per la Documentazione e la Ricerca Antropologica in Valnerina e nella Dorsale Appenninica Umbra (il CEDRAV), delle Organizzazioni di Categoria in agricoltura e di alcune cantine già produttrici di vino Trebbiano spoletino IGP.

La scelta di utilizzare la denominazione “SPOLETO”, che nel mondo significa storia, cultura, arte e bellezza del territorio, ha giocato un ruolo essenziale e imprescindibile nel sostenere e avvalorare il processo che il gruppo di lavoro aveva messo in atto.

Le diverse fasi del lavoro per la richiesta della DOC sono state presentate in due diversi convegni nelle edizioni del 2005 e del 2007 di “Vini nel Mondo”. Queste iniziative hanno riscosso grande successo e sono state uno stimolo per l'impianto di nuovi vigneti e per avviare la vinificazione e l'imbottigliamento del Trebbiano spoletino IGP da parte di altre cantine del territorio.

Il vitigno “Trebiano spoletino” per la sua specificità, è oggi iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà di vite con il numero 243 e il lavoro del Gruppo è stato coronato con il riconoscimento della DOC da parte del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e con la pubblicazione, il 30.11.2011, del disciplinare di produzione dei vini della DOC SPOLETO.

Il territorio della DOC SPOLETO comprende parte dei comuni di Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Montefalco, Spoleto e Trevi ed ha una superficie di circa 23.600 ettari compresa tra i 200 ed i 550 metri di altitudine.

Dalle uve di Trebbiano spoletino prodotte e raccolte nell'areale di produzione, possono essere prodotti i seguenti vini DOC:

- “Spoleto” Bianco:
  - Trebbiano Spoletino: minimo 50%

- Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell'Umbria: massimo 50%
- “Spoleto” Trebbiano Spoletino:
  - Trebbiano Spoletino: minimo 85%
  - Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell'Umbria: massimo 15%
- “Spoleto” Trebbiano Spoletino Superiore:
  - Trebbiano Spoletino: minimo 85%
  - Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell'Umbria: massimo 15%
- “Spoleto” Trebbiano Spoletino Spumante:
  - Trebbiano Spoletino: minimo 85%
  - Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell'Umbria: massimo 15%
- “Spoleto” Trebbiano Spoletino Passito:
  - Trebbiano Spoletino: minimo 85%
  - Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell'Umbria: massimo 15%

Le operazioni di vinificazione, appassimento, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate esclusivamente all'interno della zona di produzione. Tuttavia è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni compresi, anche parzialmente, nella zona di produzione, da parte di quelle aziende vitivinicole che hanno effettuato la vinificazione di Trebbiano Spoletino IGP prima dell'entrata in vigore della DOC. In seguito al riconoscimento della DOC del Trebbiano spoletino, è stato presentato al TAR del Lazio un ricorso da parte di alcune aziende vitivinicole della zona DOC del Sagrantino e Rosso di Montefalco e dal Consorzio di Tutela dei Vini di Montefalco. Con il ricorso si chiedeva sostanzialmente l'allargamento dell'areale di produzione della DOC SPOLETO ad un'altra parte consistente di territorio dei comuni di Montefalco e Bevagna.

Il TAR del Lazio si è espresso positivamente in merito al ricorso presentato ed ha rimandato al Ministero competente le conseguenti determinazioni. Si è ricorsi, successivamente, al Consiglio di Stato dal quale siamo in attesa delle determinazioni definitive.

Indipendentemente da cosa sarà deciso in merito all'allargamento dell'areale di produzione della DOC SPOLETO, resta comunque valido e vigente quanto già approvato. Ne consegue la necessità di adoperarsi con sollecitudine per

adeguare i vigneti così da avere una disponibilità sufficiente di Trebbiano spoletino da vinificare, di sostenere con opportune azioni la produzione di tutti i vini previsti dal disciplinare della DOC SPOLETO e di avviare un'adeguata azione promozionale di questi vini.

## Il Trebbiano Spoletino: il giallo del bianco

*A cura di Luciano Giacchè*

Si tratta di un vitigno diffusamente coltivato nella Valle Spoletina, soprattutto nelle alberate di pianura, e progressivamente soppiantato dalle più redditizie colture industriali.

La denominazione di “trebbiano spoletino” è piuttosto controversa, essendo variamente indicato nella letteratura in materia, ed è anche difficilmente decifrabile perché il nome era in genere riferito al vino, che lo assumeva a sua volta dal luogo di produzione, come nel caso del vino più celebre dell’Umbria: l’Orvieto.

La più antica citazione del vino di Spoleto si deve al poeta Marco Valerio Marziale, vissuto nel I secolo d.C., che dedica allo “*Spoletinum*” uno dei venti epigrammi dedicati ai vini: “*De Spoletinis quae sunt cariota lagonis/Malueris, quam si musta Falerna bibas*” (“Preferirai le bottiglie polverose del vino di Spoleto/ai sorsi del Falerno novello” Libro Tredicesimo, CXX).

Il chiaro riferimento all’invecchiamento lascia presumere che si tratti di un vino rosso, come il Falerno descritto in un altro epigramma come “*nigra Falerna*”.

Al vino bianco di Spoleto sembra invece alludere un altro epigramma di Marziale intitolato “Lagona nivaria”: “*Spoletina bibis vel Marsis condita cellis:/Quo tibi decoctae nobile frigus aquae?*” (“Se bevi il vino di Spoleto o vino celato in cantine marsicane/a cosa ti serve il nobile freddo dell’acqua bollita”, Libro Quattordicesimo, CXVI). Il giudizio del poeta non è certo lusinghiero e forse per questo motivo l’epigramma non viene mai citato, malgrado costituisca un significativo attestato della notorietà del vino spoletino in epoca romana.

Anche Ateneo di Naucrati, vissuto fra il II e il III secolo d.C., nell’opera che ci è pervenuta “*Deipnosophistai*”, ovvero “I Dotti a banchetto”, cita nel primo libro con sintetiche annotazioni una trentina di vini d’Italia, fra cui quello di Spoleto: “*Spoletinum dulce haustum, colore aureo*” (“vino di Spoleto gradevole da bere e di colore dorato”) (Athenaei, 1556: 35).

Occorre segnalare che lo “Spoletino” è l’unico vino umbro segnalato in queste fonti classiche.

Lo Statuto del Comune di Spoleto del 1347 (il precedente Statuto del 1296 è pervenuto mutilo) contiene disposizioni sia relativamente alla protezione delle vigne dai danni provocati da uomini ed animali, sia sul rispetto dei tempi della vendemmia, fissati annualmente dal *Consilio*; non ci sono però indicazioni nelle rubriche statutarie sulle varietà delle uve utilizzate, né sulle modalità di allevamento (alberata o vigna bassa).

Nella descrizione de “I vini d’Italia” attribuita a Sante Lancerio (1536), bottigliere di papa Paolo III Farnese, Spoleto viene ricordata come “città, che fa li vini cotti, ma ce ne sono alcuni molto buoni, pajono Grechi et alcuna volta S.S. [Paolo III] ne beveva, et anco alcuni vinetti crudi et questi sono molto buoni” (Lancerio, 1890: 33).

Anche Andrea Bacci, nella sua “De naturali vinorum historia” (1596) segnala la presenza di vini cotti a Spoleto, per renderli più sostanziosi “a causa della umidità ambientale diffusa quasi ovunque dal fondo della valle e dal fiume che la percorre [...]. I migliori di questo genere ed i più soavi sono i vini Moscatelli, le cui uve si raccolgono nella parte più alta delle basse collinette”.

Vengono citati anche i vini prodotti in pianura “sinceri ed in grande quantità”, ma senza indicazione né del colore, né delle loro denominazioni (Bacci, 1596: V, 89).

Utili testimonianze che attestano l’importanza della produzione vinicola del territorio di Spoleto si ricavano da una pluralità di fonti che concordano nell’attribuire al vino un significativo apporto all’economia locale. Dalla “Tabula exitus, expensae et introitus” del Comune di Spoleto per l’esercizio 1400-1401, analizzata da Amedeo Salzano, si rileva che la “Gabella vini” assicurava un introito pari al 9% del totale delle entrate comunali e al 36% del settore alimentare (Salzano, 1941: 6).

Un’altra preziosa fonte è offerta dai “Documenti storici inediti” riportati da Achille Sansi in uno dei volumi che compongono la sua imponente “Storia del Comune di Spoleto”. Si tratta di una trascrizione curata da Serafino Serafini nel 1619 di un manoscritto di Severo Minervio, composto all’inizio Cinquecento, che riporta notizie sul fiorentino commercio di mandorle e zafferano nel territorio spoletino, rispetto a una produzione di frumento, vino ed olio appena sufficiente per il mercato locale (*Parvos agrorum fines, sed feraces Spoletini in planitie habent, in quibus frumenti, vini et olei habent quantum sufficit, amygdalarum vero et croci magnam copiam vendunt*).

Il Serafini annotava nella sua trascrizione, che la situazione a suo tempo era completamente mutata e mentre abbondava la produzione di frumento, vino

ed olio venduta nel mercato locale, minima era quella di mandorle e zafferano (*frumentum, vinum et oleum finitimis copiose venditur, amygdalae vero et crocus minime*).

Tutte le notizie desumibili dalle fonti sulla viticoltura, dall'antichità fino all'età moderna si riferiscono al vino e rari sono i riferimenti ai vitigni; bisognerà attendere la seconda metà dell'Ottocento per incontrare un vitigno denominato "**Spoletino**", citato in varie forme.

Nell'elenco dei vitigni umbri compilato 1875 da Raffaello Antinori e Giuseppe Bellucci per la Commissione ampelografica dell'Umbria viene citato, fra i 22 vitigni ad uve bianche presenti nel territorio perugino, ricavati dall'esame "sopra 105 vitigni in diverse plaghe presso 8 proprietari", il "**greco spoletino**", distinto dal *grechetto* e dai **trebbiani** citati come *trebbiano fiorentino*, *trebbiano montanino* e *trebbianello giallo* (De Bosis, 1877: 633).

Nella successiva lista delle 10 principali qualità di uve del territorio di Perugia, corredata di sintetiche annotazioni ampelografiche, le denominazioni vengono invece raggruppate assimilando il *Grechetto* al *Greco spoletino*; il *Tribbiano* al *Trubbianello* e al *Tribbiano forte*; il *Tribbiano montanino* al *Tribbiano dolce*, al *Tribbiano fiorentino* e al *Tribbianello dolce* (De Bosis, 1877: 636-638).

Lo stesso marchese Antinori elenca fra le principali e più diffuse specie di uve bianche, "che ordinariamente abbiamo nelle nostre piantagioni di viti alte sostenute dagli aceri, detti volgarmente testucchi", il *Trebbiano gentile*, il *Verdone*, il *Pecorino*, il *Lupeccio* e lo **Spoletino** (De Bosis, 1877: 639-640).

Lo **Spoletino**, assieme al *Grechetto*, al *Lupeccio*, al *Pecorino* e al *Trebbiano*, furono forniti in bottiglie dell'annata 1875 dal conte perugino Meniconi-Bracceschi, presidente del Comizio Agrario, all'ispettore ministeriale Francesco De Bosis, per essere analizzati presso la Raccolta Ampelografica di Forlì (De Bosis, 1877: 640-641).

Nel "Buletto Ampelografico" del 1879, in una comunicazione inviata l'8 gennaio 1879 da Giovanni Bertuzzi alla Sotto-Commissione ampelografica di Foligno, veniva segnalato che il cavalier Antonio Marfurt, amministratore della Tenuta del Principe Boncompagni a Casevecchie di Foligno, "aveva confezionato un vino di **trebbiano**; solo che non aveva seguito il sistema comunemente usato per i vini da pasto, poiché col **trebbiano** egli ricava una assai lodata imitazione del vino del Reno, mentre poi il suo vino rosso (tipo) da pasto si ottiene dal miscuglio dello **spoletino** con il **sagrantino**" (De Bosis, 1879: 430).

Nella successiva descrizione, lo **Spoletino** e il *Trebbiano* vengono in effetti trattati in due schede separate che evidenziano le differenze fra i due vitigni quanto al germogliamento, tardivo il primo, precoce il secondo; alle brinate e

all'oidio, l'uno resistente, l'altro soggetto; alla parte legnosa, per cui i tralci dello *Spoletino* non sono lisci e pochissimo macchiati oltre ad essere poco grossi e teneri, mentre i tralci del *Trebbiano* sono lisci, rigati, macchiati, grossi e duri al taglio; alla grandezza della foglia poco grande nello *Spoletino* e di grandezza media assai consistente nel *Trebbiano*, alla colorazione della pagina superiore delle foglie, da verde scuro a verde pisello, alle nervature delle foglie, rispettivamente assai rilevate e pochissimo rilevate. Caratteristiche comuni sono la fioritura nella prima quindicina di giugno, la maturazione nella prima quindicina di ottobre e la forma della foglia con cinque lobi regolari, seni laterali poco profondi, arrotondati ed aperti all'estremità, dentatura larga, ottusa e senza spine (De Bosis, 1879: 432-433).

L'intreccio si complica ulteriormente nella successiva "Relazione intorno ai lavori della Sotto-Commissione ampelografica per il circondario di Spoleto eseguiti nel 1878", pubblicata nello stesso "Bullettino Ampelografico" del 1879, in cui viene riportato l'esito di un sopralluogo compiuto nel podere del Comizio Agrario di Spoleto curato dal locale Istituto Tecnico, presieduto dal prof. Alessandro Bedini che aveva provveduto all'analisi dei mosti. La descrizione dei vitigni inizia dal "**Trebbiano o Spoletino**" perché "è il primo fra i vitigni bianchi per essere largamente coltivato, e per i pregi del vino"; in questo caso i due termini vengono utilizzati come sinonimi. Purtroppo la scheda ampelografica non è confrontabile con quelle sopra riportate relative alla zona di Foligno per la diversa organizzazione delle informazioni e per il fatto che le indicazioni sono riferite ad aspetti differenti o a voci che non compaiono in entrambe le schede. Ad esempio per il "**Trebbiano o Spoletino**" viene descritto il frutto (grappolo lungo, alato, serrato, a peduncolo corto; acinelli piccoli e leggermente ovali con buccia coriacea poco succolenta, di sapore zuccheroso), mentre questa voce manca nelle schede precedenti (De Bosis, 1879: 435-437).

Nella scheda, inoltre, è stata inserita l'annotazione che nel Trevano, in particolare a Cannaiola e San Lorenzo, viene coltivato un *trebbiano* "con qualche carattere diverso da quelli del descritto, che si coltiva nel piano spoletino. Il **trebbiano** di Trevi ha gli acinelli molto più ovali, la foglia di un verde un poco più scuro, il tralcio gracile e di un colore plumbeo, gli internodi, un poco più lunghi e si matura perfettamente alla metà di ottobre".

Nell'annotazione si aggiunge che "con il solo **trebbiano** a Trevi fanno un vino santo squisito, il quale ha un gusto ed un aroma speciale, che lo diversifica da qualunque altro vino santo" (De Bosis, 1879: 437). Successivamente altri autori, come vedremo, confermeranno il riconoscimento della qualità del Vin santo di Trevi.

L'inserimento di una variante "trevana" al *Trebbiano*, identificato in questo caso con lo *Spoletino*, mentre nelle schede precedenti i due vitigni venivano distintamente considerati, complica ulteriormente la già ingarbugliata situazione. Considerato che entrambi i testi sono stati compilati da Francesco De Bosis, in qualità di segretario delle due Sotto-Commissioni, è andata perduta una decisiva occasione per fare chiarezza sulla esatta attribuzione della denominazione dei vitigni alle varietà locali analizzate.

Una sintesi degli "studi ampelografici eseguiti per l'Umbria da speciali commissioni" è stata pubblicata negli Atti della Giunta per Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola (nota come Inchiesta Jacini, dal nome del suo Presidente). In particolare, vengono riportati gli studi eseguiti "dai distinti professori marchese Raffaello Antinori e Giuseppe Bellucci" con l'indicazione delle 10 principali varietà di uve nel territorio del circondario di Perugia, tratti dal citato "Buletto Ampelografico" del 1879 (Atti, 1884: 59-61).

Nell'elenco de "I vitigni ed i vini dell'Umbria" curato da Guglielmo Baldeschi nel 1893 viene segnalata a Rieti la presenza della "**Spoletina**" (Baldeschi, 1893: 29), mentre nella descrizione del "Trebbiano", presente nella Valle del Tevere da Città di Castello a Todi e nella Valle Umbra da Foligno a Spoleto, fra le denominazioni localmente attribuite al vitigno viene elencata anche la voce "**Spoletino**" con un punto interrogativo. Questa ambiguità riaffiora nella scheda descrittiva del "Grechetto" compilata dal Baldeschi dove si precisa che, "così chiamato in quel di Perugia e di Todi, è detto invece **Greco bianco** nel territorio di Città di Castello e nell'agro Reatino. Viene anche detto **Greco Spoletino**, ma, viceversa, a Spoleto lo dicono **Trebbiano**" (Baldeschi, 1893: 31). Di "**Greco Spoletino**" distinto dal *Greco nostrale* e dai *Trebbiani* parla anche Norgini in un contributo sulla "Selezione dei vitigni", pubblicato nel periodico "L'Umbria Agricola" del 31 marzo 1895, che intendeva fornire ai viticoltori criteri per la scelta delle migliori varietà. Nella tabella riepilogativa dei vitigni, Norgini mette ai primi posti i "Trebbiani", suddivisi in *Trebbiano forte* e *Trebbiano fiorentino o dolce*, ed i "Grechi", a loro volta suddivisi in *Greco nostrale* e **Greco Spoletino**. Nel testo l'autore specifica che "migliori dei trebbiani sono senza dubbio i grechi (Spoletino e nostrale) dei quali raccomando la diffusione: le loro uve hanno un leggero aroma che rende il vino molto delicato e piacevole" (Norgini, 1895: 35-36).

La presenza di un vitigno "**Spoletino**" a Foligno "da mosto prodotto nella tenuta di Casevecchie del Principe di Piombino", è confermata anche da Francesco Fazi, nel suo studio su "La distillazione del vino e delle vinacce nella Provincia dell'Umbria" (Fazi, 1890: 16).

Nella pubblicazione *Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia*, edita nel 1896 dal Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, viene riportato in introduzione l'elenco dei vitigni più diffusi nel territorio umbro suddivisi per circondari. Lo **Spoletino** viene attribuito a Foligno e a Todi, mentre il **Trebbiano** risulta presente a Perugia, a Spoleto, a Città di Castello e a Todi (Ministero, 1896: CI-CII).

Nella descrizione delle varietà, corredate dei sinonimi, il "Greco", presente in quasi tutto il territorio regionale, viene citato anche come *Grechetto nostrale* o **Greco Spoletino** a Perugia e come *Trebbiano* a Spoleto, associato però al punto interrogativo.

Il **Trebbiano** viene segnalato come **Spoletino** a Foligno, Spoleto e Rieti. Nella tabella della composizione chimica delle uve il vitigno **Spoletino** risulta analizzato a Todi, a cura della Regia Scuola pratica di agricoltura, assieme al *Greco* o *Grechetto* e al *Trebbiano*, ma questo riconoscimento non si è tradotto nella redazione di una scheda ampelografica (Ministero, 1896: 637).

Permane nel testo del Ministero l'ambiguità già precedentemente segnalata dell'appartenenza dello Spoletino alla famiglia dei "Grechi" o dei "Trebbiani".

Un interessante esperimento sulla qualità dei vini ottenuti dai diversi vitigni è stato condotto da Antonio Succi, direttore della Regia Scuola di Viticoltura e di Enologia di Perugia aggregata alla Fondazione Agraria, che deteneva l'amministrazione dei beni rustici del soppresso Monastero benedettino di San Pietro a Perugia. Dal 1891 al 1893 Succi ha seguito direttamente la vinificazione di alcune varietà, fra cui il *Trebbiano*, il *Trebbianello* e il *Greco di Todi*, coltivate dalla Fondazione Agraria nelle tenute di Perugia e di Casalina e di quelle fornite dall'Amministratore del Principe Boncompagni a Montefalco (*Sangiovese* e *Sagrantino*) e dal conte Ruggero Ranieri di Sorbello provenienti dal lago Trasimeno.

Purtroppo il *Trebbiano* non è stato inserito fra i vitigni oggetto di studio, i cui risultati, comunque, non risulta che siano stati pubblicati (Succi, 1897: 255).

La denominazione di **Trebbiano**, "chiamato nelle altre plaghe dell'Umbria lo **Spoletino**", viene ripresa da Francesco Francolini, direttore della Cattedra ambulante di Agricoltura di Spoleto, che magnificandone la qualità ne segnalava la potenzialità anche per la spumantizzazione: "il vino di trebbiano è gratissimo, molto limpido, ha un profumo speciale e diviene facilmente spumante".

Francolini nella sua pubblicazione del 1908 su "La Valle Spoletina e le sue condizioni Economiche-Agricole" offre anche una sintetica scheda ampelografica con le principali caratteristiche del vitigno in questione che si riporta qui di seguito.

“Il **trebbiano**, chiamato nelle altre plaghe dell'Umbria lo **Spoletino** (da non confondersi colle altre varietà di **trebbiano** ovunque diffuse), è il vitigno più coltivato nella nostra pianura; le sue buone qualità - lo rendono preferito da tutti i nostri agricoltori. È un vitigno robustissimo e resistentissimo alle malattie crittogamiche, in specie alla peronospora; ama terreni di piano, profondi, fertili, freschi, ma produce bene anche in collina. I suoi tralci sono di mediocre grossezza ad internodi lunghi, le foglie piuttosto piccole. I grappoli hanno una forma caratteristica, cilindrica, con ingrossamento alle due estremità; se maturati bene assumono un bellissimo color d'oro; ma la maturazione si compie molto tardivamente alla fine di settembre.

La pianta preferisce la potatura lunga e vuole molto sfogo nei tralci; si adatta bene alla formazione delle **tese** che sono quei tralci lunghi che collegano un albero con un altro. Il grado gleucometrico del mosto (gleucometro Babo) oscilla dai 17 ½ ai 21; l'acidità 9-11; è ricchissimo di sostanze albuminoidi talchè i vini fatti con solo trebbiano sono per lo più grassi e vanno soggetti a filare” (Francolini, 1908: 90-91).

Lo stesso Francolini conferma un altro importante impiego del vitigno: “con il Trebbiano appassito si fabbrica il famoso **vin santo** di Trevi che ha acquistato una certa e meritata celebrità nella categoria dei vini liquorosi” (Francolini, 1908: 90-91). Il Vin Santo di Trevi ricavato dal Trebbiano è stato entusiasticamente lodato in molti testi di fine Ottocento (De Bosis, Fazi, Baldeschi), anche se, secondo De Bosis, si trattava di un trebbiano coltivato nel Trevano, in particolare a Cannaiola e San Lorenzo, “con qualche carattere diverso” da quello del piano spoletino (De Bosis, 1879: 437).

Nello studio statistico compilato nel 1910 da Fernando Mancini per la pubblicazione “L'Umbria economica e industriale” della Camera di Commercio ed Arti dell'Umbria vengono indicati come vitigni bianchi predominanti “il **verdello**, il **procanico**, il **lupeccio**, tutti di primo piano; di seconda importanza: la **malvasia**, il **greco** ed il **trebbiano**. Generalmente le viti sono coltivate a sistema estensivo e maritate all'acero campestre, non mancano però qua e là esempi di vigne intensive” (Mancini, 1910: 310).

Nell'ampio elenco allegato dei principali produttori di vino della provincia di Perugia, che al tempo comprendeva anche l'attuale provincia di Terni ed il Reatino, non figura nessuna azienda della zona di Spoleto.

Nella successiva pubblicazione della Camera di Commercio e Industria dell'Umbria, relativa all'anno 1913, viene confermata la stessa indicazione per i vitigni bianchi predominanti, aggiungendo però che “le qualità dei vitigni preferite nel nostro territorio per la coltura arborea sono il **trebbiano**, il **moscatello**, il **perugino**, e per il vigneto il **sangiovese**, il **montepulciano**, il

**sagrantino, il barbera, il malvasia**” (Camera di Commercio, 1914: 218). I vitigni a bacca bianca, all’epoca assolutamente prevalenti, sono associati alla tradizionale alberata, mentre i rossi, importati nella seconda metà dell’Ottocento, vengono invece allevati a vigna bassa.

Più articolata la lista dei principali vitigni presenti in Umbria compilata nel 1916 da Salvatore Mondini in una Monografia redatta per l’Ufficio Tecnico per l’Agricoltura e le Industrie agrarie del Comitato Nazionale per le Tariffe doganali e per i Trattati di Commercio. Per il Mondini “i vitigni più diffusi sono il **Verdicchio**, il **Trebbiano**, il **Malvasia**, il **Biancone**, il **Vernaccia**, lo **Spoletino**, l’**Uva Palazza**, il **Pecorina**, il **Martone**, ecc., a frutto bianco; il **Galoppa**, il **Sagrantino**, l’**Aleatico**, ecc., a frutto colorato; il **Pinot**, il **Cabernet** ed il **Malbek**, d’importazione straniera” (Mondini, 1914: 25).

Ricompare pertanto in questo elenco lo “**Spoletino**” che viene citato anche nel Primo Annuario generale Vinicolo Italiano illustrato, curato da G. B. Rossi, direttore del periodico “Italia Industriale Artistica”. I vitigni ad uva bianca più diffusi risultano essere il *Trebbiano*, il *Pecorino*, il *Verdone*, il *Trebbiano montanino* e il *Biancone*, mentre fra quelli meno coltivati viene citato “il *Grechetto* o **Spoletino**” (Rossi, 1920: 104).

L’ambiguità della denominazione del vitigno della zona di Spoleto permane anche nella “Mostra Regionali di Vini ed Olii”, tenutasi a Montefalco dal 13 al 20 settembre 1925, promossa dal Comune e dalla Cattedra ambulante di Agricoltura di Spoleto, diretta da Francesco Francolini, che viene nominato Direttore della Mostra.

Nel suo discorso inaugurale Francolini cita, dopo gli “insuperabili **vini d’Orvieto**” e il “rutilante liquore che stilla dai pingui grappoli delle dolci colline di Bevagna”, il “robusto e generoso **Trebbiano** della Valle di Spoleto” (Mostra, 1927: 16).

Nella relazione della Giuria della Mostra, svolta dal presidente Giulio Paris, docente dell’Istituto Agrario di Perugia, vengono espresse interessanti considerazioni sul futuro della enologia umbra prendendo spunto dalle mutate condizioni del mercato: “se una volta il viticoltore e l’industriale potevano anche imporre i loro prodotti al consumatore, ora è il consumatore che impone il suo gusto all’industriale, e se non trova il vino di suo gradimento preferisce non berne e fa il danno dell’industria. È necessario perciò che in ogni regione uno studio diligente decida su due questioni fondamentali, sui vitigni cioè degni di essere propagati, e sulle zone da cui la coltivazione della vite deve essere assolutamente esclusa”.

Questa necessità viene esemplificata dal prof. Paris nelle conclusioni della Mostra prendendo spunto proprio dai vitigni a bacca bianca più diffusi in

Umbria, innanzitutto “il Trebbiano, il **Trebbianello forte** o **spoletino**, il Trebbiano dolce o gentile, il Verdicchio, e poi la Malvasia, il Grechetto, il Lupecchio”.

In particolare, a giudizio del relatore, “le varietà di Trebbiano rispondono bene, specialmente quando sono vinificate in bianco e tagliate con le uve di composizione più armonica, meno acide, meno tanniche e più zuccherine, come la Malvasia, il Greco ed il Grechetto. Ma se il Trebbiano non è coltivato in località adatta e se non è curato con una potatura razionale e conveniente, dà prodotto scadente. Cura speciale deve essere quella di attendere la buona maturazione dell'uva prima di vendemmiarla: bisogna aspettare che il verde della buccia sia completamente scomparso, non solo, ma che il giallo sia diventato color ruggine, che la buccia cioè appaia come scottata dall'azione del sole. Allora il Trebbiano è adatto a dare vini fini ed armonici. Uno dei difetti più comuni che abbiamo riscontrato nei vini bianchi della Mostra è la eccessiva acidità, unita a una tenue alcolicità e una eccessiva tannicità, difetti questi che derivano da una vendemmia intempestiva” (Mostra, 1927: 39).

Lamentando i diffusi difetti riscontrati in molti vini presentati alla Mostra e raccomandando maggior cura soprattutto nella preparazione dei vini bianchi, per la loro assoluta prevalenza nella produzione regionale (circa i 4/5 della produzione totale), il prof. Paris associa la tematica del vino al concetto di salute sostenendo che “i vini bianchi sono più salutari, in quanto sono poveri di tannino, sono privi di sostanze coloranti, sono poveri di estratto, più ricchi di acidi liberi, poveri di sostanze minerali ecc.”.

Proprio queste caratteristiche lo inducono a sostenere che “nessun vino può riuscire più salutare dei vini bianchi umbri, essendo essi quasi privi di colore, poveri di tannino, poveri di estratto, tenui e, che è importante, con dosi minime di sostanze minerali. Non è detto che la terra delle più efficaci acque da tavola non possa essere anche la patria dei migliori vini bianchi, adatti per i gottosi, per i diabetici, per i dispeptici e per le persone deboli!” (Mostra, 1927: 41).

Il “**Trebbiano Spoletino**” riappare nella pubblicazione curata dalla Commissione nazionale, istituita dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste per lo studio ampelografico dei principali vitigni ad uva da vino coltivati in Italia, che lo inserisce fra i vitigni ad uva da vino da consigliare nei futuri impianti nella zona del piano e della collina della provincia di Perugia, segnalandolo in nota come “fondamentale per la zona di Spoleto” (Commissione, 1966: V, 323).

Nelle schede ampelografiche allegate alla monografia, è stata inserita anche quella relativa al “**Trebbiano Spoletino**” compilata da Bruno Bruni, in cui si riportano i sinonimi “*Spoletino*”, “*Trebbiano di Spoleto*”, segnalato da Norberto

Marzotto (Marzotto, 1925: 114). Viene altresì indicato che la descrizione del vitigno è stata pubblicata nei *Bullettini Ampelografici* del 1878 e 1879 e nel testo del Francolini del 1908, precedentemente citati (Commissione, 1965: IV-47).

Il "*Trebbiano Spoletino*" viene citato da Francesco Ascani in "*Vitigni e vini dell'Umbria*" come varietà di uva da vino raccomandata in Umbria dalle norme CEE (Regolamento CEE n. 2005/70 del 6 ottobre 1970, modificato con regolamenti n. 756/71, n. 1985/71 e n. 2244/72).

In particolare, il *Trebbiano Spoletino*, distinto dal *Trebbiano Toscano* utilizzato in Umbria come base dell'Orvieto, viene descritto come vitigno diffuso nella parte meridionale della provincia di Perugia, caratterizzato da una notevole vigoria e da una produzione abbondante, che esige sistemi di allevamento espansi e potatura di media lunghezza o lunga, e da una buona resistenza ai freddi invernali e quelli primaverili; ottima la resistenza verso la peronospora. "Vinificate da sole le uve di **Trebbiano Spoletino** danno origine ad un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, limpido e profumato. I mosti sono particolarmente ricchi di sostanze albuminoidi, tanto da essere soggette al «filante». A causa di questo inconveniente le uve vengono generalmente vinificate insieme a quelle di altri vitigni locali ottenendo vini da pasto localmente apprezzati" (Ascani, 1974: 7).

Il ***Trebbiano Spoletino*** è inserito anche fra i "Vini italiani portanti una denominazione di origine" descritti da Bruno Bruni. In particolare, quanto all'origine, risulta prodotto nel territorio dei comuni di Spoleto, Castel Ritaldi, Trevi e di altri comuni limitrofi.

Nella descrizione dei caratteri generali risulta di "gradazione alcolica 11,5-13°, colora giallo più o meno carico e anche dorato, profumo caratteristico, sapore asciutto con fondo gradevolmente amarognolo, gustoso, leggermente frizzante nel primo anno di produzione. Vino comune e anche fine da pasto" (Bruni, 1973: 181).

La scheda ampelografica del "*Trebbiano Spoletino*", curata da Moreno Molina nella pubblicazione "*Vitigni d'Italia*" del 2001 (Calò et al., 2001: 750-751), riporta anche brevi cenni storici circa l'origine, che risulta sconosciuta, affermando che "questo vitigno non compare in nessun trattato di ampelografia del XVIII e XIX secolo, una sua descrizione fatta dal Francolini [è] riportata nei *Bollettini Ampelografici* del 1878". In realtà la descrizione nei "*Bullettini Ampelografici*" risale al 1877 e al 1879, mentre quella di Francesco Francolini è stata pubblicata nel 1908.

Questa erronea indicazione viene ripetuta nella "*Guida di Vitigni d'Italia*", edita da Slow Food nel 2005, con la precisazione che "nonostante il nome, non si

hanno notizie certe circa le origini di questo vitigno: il territorio di Spoleto non sarebbe il suo luogo di nascita ma solamente la sua terra d'elezione, quella nella quale è stato più coltivato ed è tuttora ampiamente diffuso" (Guida, 2005: 461).

In verità trattandosi di un vitigno allevato prevalentemente in pianura in consociazione con l'olmo, la sua presenza ha subito una drastica riduzione con il progressivo abbandono della cultura promiscua e per la preferenza accordata ad altri vitigni nei nuovi impianti a vigna bassa.

Oltre alle citazioni in pubblicazioni scientifiche il "Trebiano Spoletino" è presente anche in testi letterari che non costituiscono prove incontrovertibili, ma forniscono comunque una significativa testimonianza.

Nel libro di memorie "A Spoleto tra ottocento e novecento", curato da Luigi Pompilj (1966), viene rievocato il breve soggiorno spoletino di Giosuè Carducci con una dettagliata descrizione della visita alle Fonti del Clitunno che ispirò al poeta l'omonima ode. In quell'occasione la gita, effettuata nel pomeriggio del 14 giugno 1876, fu allietata da una cena nella trattoria di Orfeo Lungarotti a Pissignano "a base di trote – le grasse, saporite trote del Clitunno- innaffiate di trebbiano, vino bianco che nella regione spoletina ha un bel colore d'ambra, arriva talvolta ai tredici gradi e, appena spillato dalla botte, è fresco e frizzante" (Pompilj, 1966:19).

L'intrecciata questione della denominazione del vitigno andrebbe affrontata con una specifica ricerca in modo da determinare con esattezza la sua collocazione nella variegata lista dei **Trebbiani**, o piuttosto dei *Greci*.

Attualmente, per iniziativa di alcune cantine, è ripresa la produzione di *Trebiano Spoletino*, sia nella versione di vino da pasto, che spumantizzato.

---

#### NOTE BIBLIOGRAFICHE

- Athenaei ([II sec. d.C.] 1556), *Dipnosophistarum sive Coenae Sapientium Libri XV ...*, Lugduni, apud Sebastianum Barptolomaei Honorati
- Lancerio Sante ([1536-1549] 1890) Ferraro Giuseppe, curatore, *I vini d'Italia giudicati da papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio MDXXXIX. Operetta tratta dai manoscritti della biblioteca di Ferrara e per la prima volta pubblicati da Giuseppe Ferrario, Professore di Storia e Geografia nel R. Liceo Ariosto*, Livorno, U, Bastogi Editore
- Bacci Andrea ([1596] 1990), *De naturali vinorum historia ...*, Romae, ex officina Nicholai Mutij, riproduzione anastatica e trascrizione 1990, edizione in 7 volumi a cura dell'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba e della Cassa Rurale e Artigiana di Gallo Grinzane, Torino, Tipolitografia Toso
- De Bosis Francesco, a cura di (1877), *Lavori della Commissione Ampelografica dell'Umbria nel 1876*, in "Bullettino Ampelografico", Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, fasc. VIII, anno 1877, pp. 621-641

- *Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe contadina* (1884), Roma, Forzani e C., Tipografi del Senato, vol. XI, tomo II, Province di Perugia, Ascoli-Piceno, Ancona, Macerata e Pesaro, pp. 55-69
- Fazi Francesco (1890), *La distillazione del vino e delle vinacce nella Provincia dell'Umbria*, Foligno, Stab. Tip. Feliciano Campitelli
- Baldeschi Guglielmo (1893), *I vitigni ed i vini dell'Umbria*, in Circolo Enofilo Italiano, Roma, "Annuario Generale per la Viticoltura e la Enologia", anno II, Roma, Tipografia nazionale di G. Bertero, pp. 26-38
- De Bosis Francesco, a cura di (1879), *Lavori ampelografici per la provincia di Perugia*, in "Bulettno Ampelografico", Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio, fasc. XII, anno 1879, pp. 429-478
- Norgini A. (1895), *Selezione dei vitigni*, in "L'Umbria Agricola", anno XIII n. 3, 31 marzo 1895, pp. 33-36
- Ministero Agricoltura Industria Commercio, Direzione generale dell'Agricoltura (1896), *Notizie e studi intorno ai vini ed alle uve d'Italia*, Roma, Tipografia Nazionale di G. Bertero
- Succi Antonio (1897), *Rapporto sull'attività svolta in Perugia per la viticoltura e l'enologia durante la missione dal settembre 1890 al settembre 1893*, in Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, "Attività degli Istituti Enologici dalla loro fondazione a tutto il 1894", Notizie e studi sull'Agricoltura, Roma, Tipografia Nazionale di G. Bertero
- Francolini Francesco (1908), *La Valle Spoletina e le sue condizioni Economiche – Agricole* (Studio di Economia Rurale), Savona, Tipografia Elzeviriana
- Mancini Fernando (1910), *L'Umbria economica e industriale. Studio statistico compilato dall'Avv. Cav. Fernando Mancini*, Camera di Commercio ed Arti dell'Umbria, Foligno, R. Stab. cromo-tipolitografico F. Campitelli
- Camera di Commercio e Industria dell'Umbria (1914), *L'Umbria Agricola Industriale Commerciale. Anno 1913*, Foligno, Società Poligrafica Francesco Salvati
- Mondini Salvatore (1916), *Industria enologica. Produzione - Commercio – Regime doganale, Monografia 1°*, Comitato Nazionale per le Tariffe doganali e per i Trattati di Commercio, Roma, Tipografia Nazionale Bertero
- Rossi Giovanni Battista, a cura di (1920), *Primo Annuario generale vinicolo italiano illustrato ...*, Torino, Stabilimento Lampografico
- Marzotto Norberto (1925), *Uve da vino: descrizione e notizie ampelografiche, viticole ed enologiche dei vitigni più pregiati dell'alta e media Italia ...*, Vicenza, Tipografia Commerciale, vol. II, p. 114
- *Mostra Regionale di Vini ed Olii, Montefalco 13-20 settembre 1925, Relazione generale del Direttore della Mostra prof. Francesco Francolini* (1927), Città di Montefalco, Spoleto, Unione Tip. Nazzarena Fasano & Neri
- Salzano Amedeo (1941), *Le finanze e l'ordinamento di Spoleto all'alba del Quattrocento: contributo alla storia del credito pignoratizio in Italia*, Spoleto, Tip. dell'Umbria
- Commissione per lo studio ampelografico dei principali vitigni ad uva da vino coltivati in Italia (1960-1966), *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, Vol. IV, 1965, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Treviso, Tip. Grafiche Longo e Zoppelli
- Bruni Bruno (1965), *Trebbiano Spoletino*, in Commissione per lo studio ampelografico dei principali vitigni ad uva da vino coltivati in Italia (1960-1966), *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, Vol. IV, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Treviso, Tip. Grafiche Longo e Zoppelli, scheda 47
- Bruni Bruno (1973), *Vini italiani portanti una denominazione di origine*, Bologna, Edizioni Calderini
- Ascani Francesco (1974), *Vitigni e vini dell'Umbria*, in "Previdenza Agricola", n. 9, pp. 6-7
- Calò Antonio, Scienza Attilio, Costacurta Angelo (2001), *Vitigni d'Italia*, Schede ampelografiche a cura di Moreno Molina, Bologna, Calderini Edagricole
- *Guida di Vitigni d'Italia. Storia e caratteristiche di 580 varietà autoctone* (2005), Bra, Slow Food Editore
- Chiaverini Rita, a cura di (2007), *Ricerca storica per la DOC "Spoleto"*, Cerreto di Spoleto, CEDRAV, multipiato

## La chiesa di Santa Maria Pietrarossa

*A cura di Tiziana Ravagli, Giampaolo Filippucci, Alvaro Paggi, Danilo Rapastella – progetto TreviAmbiente*

Sorge nei luoghi ove si tramanda la presenza della “Trevi de planu”: è un edificio tardomedioevale (fine XIII, inizio XIV secolo) con alcuni elementi architettonici che potrebbero indicarci una datazione più antica. La presenza di reperti tratti da edifici romani si spiega con l’usanza, diffusissima nel Medioevo, di impiegare pezzi di vecchie costruzioni per la realizzazione di nuove. Il portico, largamente ristrutturato nel 1956, può risalire al XV secolo e alla fine del secolo successivo data il campanile aggiunto in fondo alla navata destra. Particolarmente interessanti sono gli affreschi votivi che decorano le pareti interne ed esterne della chiesa, alcuni opere artistiche di grande valore, altre semplici espressioni della devozione popolare, della religiosità del mondo contadino. La maggior parte delle opere (Quirino in *La Chiesa di Santa Maria di Pietrarossa*, 1990: 93) si può datare al XV secolo con firme importanti come Bartolomeo da Miranda (*Annunciazione* sulla parete della navata destra, *La Madonna della spiga* – 1449 – all’esterno, *San Bernardino da Siena*, *Madonna col Bambino benedicente* ed altri), il così detto Maestro di Eggi con le rispettive botteghe (*Andata al Calvario*, *Preghiera del Getsemani*, *Annunciazione* ed altri), il Maestro della Dormitorio di Terni (*Cacciata di Gioacchino dal Tempio* – fine XIV, primi XV secolo – *Madonna col Bambino* ed altri). Sono inoltre presenti tracce di affreschi più antichi, come la testa di un San Pietro (fine XIII, forse inizio XIV secolo – raffigurato poco oltre l’ingresso principale, a destra). L’edificio è piuttosto irregolare e asimmetrico, con evidenti e vasti restauri dovuti, tra gli altri, ai danni del terremoto del 1832 e alle devastazioni della Seconda Guerra Mondiale. La presenza del grande porticato è da collegarsi alla necessità di ospitare un gran numero di persone che convenivano in questo luogo sia per motivi religiosi, sia sociali. Aveva il compito di accogliere fedeli e non fedeli in una sorta di area neutra. Presso la struttura, che sorgeva lungo un’importante via di comunicazione, si svolgevano, infatti, fiere e mercati, tra cui la Fiera di San Giovanni che oggi vogliamo rievocare.

**Una curiosità:** il termine “pietrarossa” deriva da un blocco lapideo della misura di circa 64 x 42 x 14 cm, con un foro centrale, presente all’interno della chiesa.

## La Pietra Rossa

Come dicevamo... un elemento di curiosità della struttura risiede nel nome *Pietrarossa*, legato alla pietra di colorazione rossiccia che si trova

incastrata nel secondo pilastro a destra, entrando nella chiesa, e che forse un tempo era collocata in uno degli antichi edifici che arricchivano quest'area. La devozione di un tempo riconosceva a tale pietra virtù terapeutiche, sia curative, sia favorevoli alla fecondità. Per ottenerne i prodigi, la tradizione voleva che s'introducesse l'indice della mano nel foro presente al centro della *pietra rossa*, azione che doveva essere seguita da tre giri intorno all'altare, toccando l'immagine, qui affrescata, di san Giovanni. Solo dopo aver compiuto questi atti devozionali e ripetuto una serie definita di Padre Nostro e Ave Maria, si poteva attingere l'acqua dal pozzo presente all'esterno, non lontano dalla chiesa, dedicato al Santo Battista, per berla o fare lavaggi purificatori.

### Il pozzo

Nei pressi della chiesa di Santa Maria di Pietrarossa troviamo, dunque, il pozzo di San Giovanni, citato in molti testi antichi per le sue acque taumaturgiche. Per le notizie sul Pozzo rimandiamo alla bella relazione *La festa e la fiera di San Giovanni a Pietrarossa* di Franco Spellani.

### Acqua delle cento erbe o acqua di San Giovanni

In occasione della festa di San Giovanni (24 Giugno) le fanciulle solevano rinfrescarsi e profumarsi con un'acqua speciale, preparata per l'occasione: l'acqua delle cento erbe o acqua odorosa di San Giovanni.

Il giorno che precedeva la festa, le giovani donne, quelle nubili in particolare, raccoglievano fino a cento erbe differenti, scelte tra quelle aromatiche e profumate che nei giorni del solstizio d'estate sprigionano al massimo i propri effluvi. Tra queste non mancavano petali di rosa, fiori e foglie di lavanda, fiori d'iperico (erba di San Giovanni), biancospino, fiori di ginestra, artemisia, ruta, corbezzolo, i profumi dell'orto (rametti di salvia e rosmarino, menta, timo, basilico, maggiorana, alloro, finocchio selvatico...), noce, fiori di tiglio e così via, fino a giungere a cento piante diverse.

Dopo la raccolta, mettevano le erbe a macerare nell'acqua fresca e lasciavano il tutto sulla finestra per consentire al Santo, nottetempo, di benedire il prodotto così ottenuto e alla rugiada mattutina di donargli una freschezza ancora maggiore.

Di buon mattino filtravano il composto, ricavandone un liquido aromatico e fragrante.

L'acqua odorosa e benedetta era usata da tutta la famiglia per lavarsi nel giorno del santo titolare ed era utilizzata in particolare dalle giovani donne per tersersi e profumarsi.

Si trattava di una sorta di “cerimonia lustrale”, connubio ancestrale tra riti cristiani e pagani, che rinnovava nel tempo una consuetudine antica, propiziatoria ed augurale, d'invocazione per sé e per la propria famiglia di salute, amore, prosperità e ricchezza.

Per San Giovanni, infine, si raccoglievano anche le noci, ancora verdi, per preparare il nocino, secondo ricette della tradizione, tramandate di madre in figlia, un liquore digestivo dal sapore gradevole e intenso.

---

#### NOTE BIBLIOGRAFICHE

- AA.VV, *La Chiesa di Santa Maria di Pietrarossa presso Trevi: il territorio, l'archeologia, l'architettura, la decorazione pittorica, il santuario mariano*, in Bollettino della Deputazione di Storia Patria per l'Umbria, vol. LXXXVII (1990)
- Ravagli Tiziana, Filippucci Giampaolo, Paggi Alvaro, *Trevi de Planu – arte, storia, natura, usanze e tradizioni della valle trevana*, Comune di Trevi, Associazione Pro Trevi, Associazione Pro Cannaiola, GAL Valle Umbra, Trevi 2001
- [www.treviambiente.it](http://www.treviambiente.it)
- [www.protrevi.com](http://www.protrevi.com)



Sedani neri incartati

## Per l'organizzazione si ringraziano:

La Comunità Montana dei Monti Martani, Serano e Subasio, l'Associazione Pro Trevi, l'Associazione LiberaMente – Dinamiche di Benessere, la Comunità di Pietrarossa, l'Ente Palio dei Terzieri, la Parrocchia Sacra Famiglia in Borgo Trevi, l'Ufficio Turistico del Comune di Trevi, Luciano Giacchè, Giampaolo Filippucci, Alvaro Paggi, Franco Spellani e in particolare i “Canapinari” di Trevi.

## Credits

**Fiera di San Giovanni**, 28 giugno 2014:

Immagini di Tiziana Ravagli & Giampaolo Filippucci.

Grafica a cura del progetto Zon@Ambiente per TreviAmbiente - Servizio Staff Informatizzazione, comunicazione e cultura della Comunità Montana dei Monti Martani, Serano e Subasio [Tiziana Ravagli, Danilo Rapastella]

- [www.zonambiente.it](http://www.zonambiente.it)
  - [it-it.facebook.com/ReteEcosportelliZonambiente](https://it-it.facebook.com/ReteEcosportelliZonambiente)
  - [www.montagneaperte.it](http://www.montagneaperte.it)
- [www.treviambiente.it](http://www.treviambiente.it)



Viti maritate



Viti maritate di trebbiano spoletino,  
nella campagna trevana





Affreschi del portico di Santa Maria Pietrarossa

## Santa Maria Pietrarossa

Per l'occasione sarà riaperta dopo 16 anni la chiesa e nella piazza antistante si svolgerà il primo mercato dei prodotti delle Canapine, gli orti di Trevi, per mettere in relazione il produttore e il consumatore in un contesto di grande interesse storico e artistico.

### Acqua delle cento erbe o acqua di San Giovanni

Per la festa di San Giovanni (24 Giugno) le fanciulle solevano rinfrescarsi e profumarsi con un'acqua speciale, preparata per l'occasione: l'acqua delle cento erbe o acqua odorosa di San Giovanni. Durante la Fiera verrà riproposta questa antica tradizione.

Il giorno che precedeva la festa, le giovani donne, quelle nubi in particolare, raccoglievano fino a cento erbe



### 23 GIUGNO

21.00: Santa Messa e Processione

### 28 GIUGNO

07.00 - 13.00: primo mercato degli ortaggi delle Canapine

08.30: passeggiata alla scoperta degli orti delle Canapine

10.30: "L'antica Fiera di San Giovanni" e

"Il trebbiano spoletino" raccontati da

Franco Spellani, Bernardino Sperandio,

Alvaro Paggi, Luciano Giacchè

12.00: visita della chiesa di Santa Maria Pietrarossa

12.30: degustazione di panzanella con gli ortaggi

delle Canapine e assaggio del trebbiano spoletino

a cura dell'Ente Palio dei Terzieri

### 24 GIUGNO

18.00: Santa Messa