

La tradizione norcina della lavorazione delle carni suine nel tempo

Daniela Brignone

C'è una regione d'Italia alla quale, più che ad altre, le caratteristiche morfologiche del territorio, nell'alternarsi di zone montuose, collinari e pianeggianti, forniscono la principale giustificazione ai fenomeni di sviluppo economico, insediamento umano e depressione sociale che hanno caratterizzato la sua storia. Quella regione è l'Umbria. Di questa, e dell'ulteriore microcosmo racchiuso al suo interno, rappresentato dall'alta valle del fiume Nera, ci occuperemo nel presente studio, per mettere a fuoco i percorsi sociali ed umani che furono alla base della formazione di forza lavoro specializzata nella lavorazione di carne suina e della sua migrazione verso i mercati urbani di Firenze, ma soprattutto di Roma.

1. *L'Umbria fisica, economica e sociale tra il XIX e il XX secolo*

Al momento del passaggio dallo Stato Pontificio allo Stato Italiano, l'Umbria presentava un quadro economico statico e chiuso, determinato dalla prevalenza della grande proprietà terriera, accentuata dalla liquidazione dei beni dell'asse ecclesiastico, e del contratto agrario della mezzadria, inteso e applicato in senso penalizzante per i coloni¹. Le attività industriali più diffuse, tutte ancora connesse all'agricoltura, consistevano nella trasformazione di prodotti alimentari o nella lavorazione di cotone,

¹ L. BELLINI, *La vita nelle campagne dall'Unità alla fine del secolo XIX*, in L. Bellini, *Scritti scelti. Aspetti e problemi economici dell'Umbria nei secoli XIX e XX*, a cura di L. Tittarelli, Perugia, Editoriale Umbra, 1987, pp. 50-52.

lana, lino e seta, con l'uso prevalente dei telai a domicilio nelle campagne e non in stabilimenti produttivi organizzati. L'attività tipografica e altre produzioni artigianali esaurivano il quadro delle occupazioni della popolazione locale, altrimenti dedita alla pastorizia nelle zone collinari e montane.

Tra la fine del XIX secolo e i primi quindici anni del secolo successivo, l'economia umbra subì un processo di grande rinnovamento e di trasformazione², con cui si gettarono le basi dell'assetto agrario ed industriale attuale.

Anche il quadro dei rapporti agrari subì un profondo scossone nel periodo a cavallo tra i due secoli, grazie al dissolvimento di molte grandi proprietà, alla riduzione delle aree destinate al pascolo, all'ampliamento delle superfici a foraggio e a seminativi arborati, con la conseguente riduzione delle colture cerealicole dominanti fino ad allora.

I benefici dell'ondata di rinnovamento economico – visibili nella diminuzione del tasso di mortalità e nel miglioramento della situazione occupazionale - furono accompagnati dall'emergere di alcuni problemi che rimarranno a caratterizzare strutturalmente l'economia e la società umbre negli anni a venire. Tra questi, il più grave fu senz'altro lo squilibrio innescato tra le zone urbane d'insediamento industriale e le aree collinari e montane, e del Nursino in particolare, destinate ad un impoverimento progressivo per il declino delle attività produttive locali e la selvaggia distruzione del patrimonio boschivo, un tempo fonte di reddito per le popolazioni locali. Queste ultime andarono così ad ingrossare le fila dell'emigrazione – seppur con diverse mete e tempi più brevi di permanenza fuori dal paese d'origine - che nei primi quindici anni del Novecento riguardò più di un quarto della popolazione umbra.

² F. BONELLI, *Lo sviluppo di una grande impresa in Italia. La Terni dal 1884 al 1962*, Torino, Einaudi, 1975.

Focalizzando l'attenzione sull'area geografica ed umana rappresentata dall'estremo corno sudorientale dell'Umbria, l'analisi della zona parte necessariamente dalla ricognizione delle tipologie di proprietà diffuse sin dai tempi più remoti, di cui è rimasta traccia fino ai nostri giorni: a differenza di altre aree, ed esattamente di quelle settentrionali, dove dominante, all'inizio dell'Ottocento, era la proprietà ecclesiastica, nelle zone montane sudorientali prevaleva la proprietà collettiva, affiancata dalla proprietà privata³.

L'assetto della proprietà terriera, così come rilevato tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento dal *Catasto piano*, aveva origini antiche. A Norcia, ad esempio, gli statuti comunali avevano stabilito sin dal 1346 la divisione della montagna, cedendo ad ogni *castello* o *villa* il diritto di distribuirla in particelle agli abitanti. I boschi e i pascoli rimanevano indivisi perché a disposizione della comunità. La proprietà collettiva si consolidò nei secoli successivi, accanto alla piccola proprietà contadina, in perfetta sintonia con le leggi dettate dall'ambiente, in cui l'uso collettivo dei pascoli montani era tanto ovvio quanto necessario. Nella zona montana, pertanto, la diffusione della mezzadria – il contratto agrario che abbiamo visto dominare nel resto dell'Umbria agricola – trovò un argine naturale nella tradizionale distribuzione della proprietà terriera⁴.

L'equilibrio cominciò a vacillare con i primi effetti della crescita demografica, verificatosi a partire dalla colonizzazione intensiva delle zone rurali umbre avvenuta nel

³ H. DESPLANQUES, *Campagne umbre. Contributo allo studio dei paesaggi rurali dell'Italia centrale*, Perugia, 1975, pp. 196-197; 248; 268; 296.

⁴ Si veda in proposito *La montagna appenninica in età moderna. Risorse economiche e scambi commerciali*, a cura di A. Antonietti, "Proposte e Ricerche", 4, 1989, ed in particolare il saggio di Z. Ciuffoletti, *L'agricoltura montana nella seconda metà dell'Ottocento*, pp. 75-82.

Quattrocento, ma ancor più nei secoli successivi, quando vaste operazioni di disboscamento e di dissodamento mutarono in profondità l'assetto paesaggistico della regione nonché l'equilibrio idrogeologico della montagna e delle valli coltivate circostanti.

La pressione demografica che fu alla base del fenomeno dei disboscamenti aumentò in maniera massiccia tra il 1750 e il 1860, periodo nel quale la popolazione umbra quasi raddoppiò, vedendosi obbligata a percorrere la strada dell'estensione delle aree coltivabili, in assenza di strumenti alternativi di gestione redditizia delle superfici già disponibili. Ecco dunque la pratica del disboscamento arrampicarsi su per le montagne, procedere per terrazzamenti fino ad elevate altitudini, come accadde a Nottoria, frazione di Norcia, dove il suolo fu lavorato fino a 1.400 metri ⁵.

Lo sfruttamento intensivo di quella terra non particolarmente fertile, impervia e difficile, giunse al capolinea alla fine dell'Ottocento, quando la rivoluzione agraria cominciò ad interessare le pianure e le basse colline umbre, lasciando a coloro che non ne poterono beneficiare ben poche alternative all'emigrazione.

Sebbene il fenomeno della colonizzazione boschiva abbia interessato la regione umbra nella sua interezza, notevoli differenze sono riscontrabili tra una zona e l'altra e, nella dorsale appenninica, tra le terre settentrionali e quelle meridionali, corrispondenti al Nursino, in cui il disboscamento non portò, in maniera così diretta come al nord, all'ampliamento della superficie coltivabile, ma fu invece destinato ad accrescere le aree di pascolo ⁶. Alla fine dell'Ottocento oltre il 60% della superficie del Comune di Norcia

⁵ H. DESPLANQUES, *Campagne umbre*, cit., p. 415.

⁶ In proposito, si veda CENTRO REGIONALE UMBRO DI RICERCHE ECONOMICHE E SOCIALI (CRURES), *Le ricerche per l'elaborazione del progetto pilota per la conservazione e vitalizzazione dei centri storici della dorsale appenninica umbra*, Perugia, 1977, pp. 333-340.

era ancora occupato da prati e pascoli e l'agricoltura continuava ad essere largamente condizionata dalle esigenze della pastorizia, al punto che il *rauco*, la pratica di coltura temporanea tradizionale, prevedeva di alternare, un anno dopo l'altro, l'uso agricolo della terra, prevalentemente per colture cerealicole, al pascolo stesso⁷.

Grandi erano dunque le differenze all'interno della realtà appenninica umbra: nella zona nursina non si diffuse la pellagra, che invece sterminò la popolazione delle campagne della pianura e della collina e non risparmiò l'area settentrionale della montagna; l'emigrazione, quando cominciò a manifestarsi, non fu diretta all'estero ma si orientò verso il Lazio e verso Roma, coerentemente con l'attrazione sulla zona da sempre esercitata dalla campagna romana e dalla città⁸.

Eppure, nella fase massima della colonizzazione, la montagna nursina era stata polo d'attrazione e Norcia aveva avuto una densità di popolazione pari a quella di Perugia. Rispetto ai 2.473 abitanti del 1961, ne aveva contati circa 8.000 alla fine del Cinquecento, a cui sommare le 17.000 anime del contado. Nel XVI secolo, secondo i dati disponibili, si era toccato l'apice demografico nel Nursino, tormentato in seguito da frequenti terremoti che ne decimarono la popolazione.

Per molti secoli, a causa della sua posizione strategica a ridosso delle montagne, Norcia era stata il centro umbro più importante della transumanza, lo spostamento stagionale degli ovini dai pascoli dell'Appennino umbro marchigiano in estate a quelli della campagna romana in inverno.

⁷ Una descrizione accurata delle colture diffuse nei terreni seminativi della dorsale appenninica umbra è in F. BETTONI, *Un profilo dell'agricoltura montana*, in *Storia d'Italia, Le regioni. L'Umbria*, Torino, Einaudi, 1989, pp. 287-340.

⁸ G. NENCI, *L'agricoltura appenninico-centrale e l'Inchiesta Jacini*, in *La montagna appenninica in età moderna...*, cit., pp. 124-125.

Dagli ovini agli umani, il traffico di gente e di animali aveva animato per secoli le zone appenniniche con scambi di merci e di idee: la necessità di valicare le montagne di Norcia per raggiungere il mare Adriatico, la vicinanza al Regno delle Due Sicilie, all'Abruzzo, a Roma, avevano reso l'area della dorsale appenninica un crocevia di itinerari commerciali, religiosi, militari ed umani.

Il fenomeno dell'emigrazione, che ha caratterizzato in varie epoche storiche l'economia delle zone montane di gran parte del territorio italiano, non ha purtroppo risparmiato il Nursino, anzi assumendovi forme e caratteri originali, strettamente connesse al quadro economico e ai vincoli imposti dal territorio montano. Palesatosi dalla fine del XIX secolo, come naturale reazione all'insufficienza dei redditi provenienti dall'agricoltura e dalle attività artigianali e industriali, entrate in crisi con la nascita dello Stato unitario, il flusso migratorio assunse ritmi prevalentemente stagionali, dipendenti dalla natura, dai tempi di maturazione dei seminativi o dal tipo di lavoro effettuato in trasferta. L'emigrazione poteva avere, infatti, tempi, obiettivi e modalità assai variegate: ora era concentrata nel periodo estivo per la mietitura dei campi delle pianure, ora era legata al fenomeno della transumanza delle greggi nella campagna romana, ora era connessa allo svolgimento di professioni specifiche nei centri urbani. All'emigrazione di mestiere partecipavano in gran misura i paesi dell'alta Valnerina: da Norcia provenivano i norcini, da Norcia stessa e da Cascia i carbonai, da Cortigno gli uccellatori, da Biselli e Legogne i facchini del porto di Civitavecchia, da Collazzoni i fabbri, da Cerreto venditori ambulanti di ricette e rimedi miracolosi detti per l'appunto "ciarlatani", per citarne solo alcuni. Di tali migrazioni di mestieri, quasi tutte già estinte durante il periodo napoleonico, quella dei norcini fu l'unica a perdurare

per tutto l'Ottocento e, in forma sempre più lieve, per tutta la prima metà del XX secolo⁹.

Tutte le tipologie di emigrazione citate avevano in comune un importante fattore di equilibrio: il ritorno al paese d'origine, il non abbandono delle case natie, il reinvestimento dei capitali guadagnati nel territorio di provenienza, in uno straordinario *mix* di vita urbana e vita rurale, basato sull'alternarsi del ciclo della pastorizia a quello dell'agricoltura cerealicola¹⁰. Ma l'emigrazione, coerentemente con lo sviluppo delle vie di comunicazione e dei mezzi di trasporto, con il proseguire dell'inurbamento e della meccanizzazione dei lavori agricoli, si trasformò presto da stagionale e temporanea in permanente, causando il temuto spopolamento delle zone montane, visibile e massiccio a partire dagli anni Cinquanta del Novecento.

La meta preferita dai flussi migratori provenienti dai centri della dorsale appenninica umbra, ma soprattutto da Norcia e Cascia, fu Roma. La città eterna aveva sempre costituito un polo d'attrazione per le popolazioni umbre, fossero esse appartenenti alla classe dirigente o alle masse rurali. Sin dal XIV secolo la tradizione dei viaggiatori aveva ingrossato la comunità umbra a Roma, dando vita ad un numero infinito di congregazioni, confraternite, università di arti e mestieri, in cui il comune denominatore degli adepti era la provenienza geografica o la professione esercitata.

Osservando più da vicino le dinamiche della comunità nursina, indagheremo i percorsi professionali ed umani dei suoi componenti, seguendo il percorso da Norcia a

⁹ H. DESPLANQUES, *Campagne umbre*, cit., pp. 828-855 e *Poveri in cammino. Mobilità e assistenza tra Umbria e Roma in età moderna*, a cura di A. Monticone, Milano, Franco Angeli, 1993, in particolare la parte III, dedicata alla mobilità stagionale, pp. 149-197.

¹⁰ G. NENCI, *Proprietari e contadini nell'Umbria mezzadrile*, in *Storia d'Italia, Le regioni. L'Umbria*, Torino, Einaudi, 1989, pp. 226-229 e F. Bettoni, *Un profilo dell'agricoltura montana*, cit., p. 296.

Roma, in un cammino a ritroso nel tempo, che tenta di spiegare le origini del *know how* norcino, la sua migrazione nel contesto urbano, la sua trasformazione in attività stanziale e permanente, la sua evoluzione, rara ed eccezionale quanto la storia dei Fiorucci può testimoniare, in esercizio industriale su larga scala.

2. La migrazione della tecnologia norcina da Norcia a Roma: percorsi umani e professionali dal XVII secolo ai giorni nostri

Sul perché la specializzazione nella lavorazione delle carni suine si sia sviluppata proprio lì, nei paesi dell'alta Valnerina gravitanti intorno a Norcia, dando luogo ad una figura professionale – quella, per l'appunto, del *norcino*, termine spesso usato per identificare sia il mestiere sia l'abitante di Norcia, che noi preferiamo invece definire *nursino*¹¹ – in molti si sono interrogati.

E le risposte non sono univoche.

L'allevamento del maiale a carattere non intensivo era assai diffuso nell'area montana e collinare umbra sin dall'epoca romana, grazie alla presenza di boschi ed in particolare di querceti, dove gli animali trovavano naturalmente ciò di cui alimentarsi.

¹¹ Il termine *nursino* non è nemmeno riportato in G. DEVOTO – G. C. OLI, *Il dizionario della lingua italiana*, Firenze, Le Monnier, 1995. Sulla distinzione *nursino/norcino* non tutti concordano, ma gli abitanti di Norcia ne sono più che convinti. A loro sostegno riportiamo quanto scritto in G. BOCCARDO, *Nuova enciclopedia italiana ovvero Dizionario generale di scienze, lettere, industrie*, vol. XV, Torino, Unione tipografica Editrice, 1883, alla voce "Norcia":

(l'antico esercizio di "acconciare, condire ed ammannire in mille guise le carni dei majali" esercitato dagli abitanti di Norcia) "convertì l'appellativo e proprio loro nome di norcini in denominazione comune, indicante individui che si dedicano alle varie operazioni del castrare, salare, condire e apprestare i majali, mentre il vocabolo *nursini*, conservato dal latino, è il vero nome proprio ed etnografico degli abitanti o cittadini di Norcia, i quali si avrebbero a male (...)"

La macellazione dei suini svolta nella dimensione domestica e rivolta all'autoconsumo familiare è da sempre una pratica tipica delle comunità contadine presenti in tutte le zone rurali della penisola italiana.

La localizzazione, lo sviluppo e la migrazione del *know how* norcino, invece, contraddistinguono l'area di nostro interesse, in cui la specializzazione nella lavorazione della carne suina e la manifattura di salumi cominciò a manifestarsi spontaneamente sin dal XIII secolo, come risposta adeguata alla limitatezza delle prospettive professionali e delle risorse economiche, sorretta dalla propensione della popolazione locale a *far di necessità virtù*, a tramutare in risorsa una capacità naturale.

Una tesi un po' confusa e ormai superata spiega la predisposizione locale all'attività norcina con la presenza, nell'antichità, di una comunità ebraica coatta, obbligata a svolgere tale attività come pena, visto il divieto religioso del consumo di carne di maiale.

Di nostro interesse è invece un altro fenomeno locale, in qualche modo connesso alla specializzazione norcina: la scuola chirurgica di Preci, sorta nel XIII secolo in quel piccolo centro dell'alta Valnerina, poco distante da Norcia, come pratica empirica per la litotomia e la cura delle cataratte oculari e divenuta nota e famosa in tutta Europa nel corso del Cinquecento e del Seicento ¹².

Una delle teorie sull'origine di quella scuola, che da empirica si trasformò in professionale, formando generazioni di medici chirurghi, chiamati indistintamente norcini o preciani, operativi sull'intero territorio nazionale – e specialmente a Roma, dove erano impiegati nella evirazione di fanciulli destinati a divenire voci bianche del

¹² Si veda F. PATRIZI FORTI, *Delle memorie storiche di Norcia*, Norcia, Micocci, 1869, pp. 551-554.

canto - la vuole connessa all'immigrazione in Valnerina di monaci siriani esperti in oculistica, avvenuta tra il V e il VI secolo d. C.¹³.

Lo storico ed erudito Ansano Fabbi, profondo conoscitore delle cose locali, ne spiega invece il fiorire con la predisposizione degli abitanti del luogo alla conoscenza empirica dell'anatomia suina, già ampiamente sperimentata ed applicata nella sezione del maiale e nella lavorazione delle sue carni, finalizzata al confezionamento dei salumi smerciati nei paesi vicini. Il motivo per cui il centro propulsore della scuola chirurgica fu Preci e non Norcia risiede, secondo il Fabbi, nella vicinanza all'Abbazia benedettina di Sant'Eutizio, luogo di produzione culturale oltre che di riflessione spirituale, dove la pratica medica e le discipline igieniche e sanitarie avevano antica e radicata tradizione¹⁴.

Chirurghi perché già norcini o norcini perché già chirurghi, molti tra gli abitanti di Norcia e delle sue frazioni dovettero prendere assai presto, per tradizione o per necessità, la via per Roma. E Roma, nei secoli passati, non era così vicina alla Valnerina come lo è per i nostri contemporanei. Le principali direttrici che da Norcia si dipanavano verso i quattro punti cardinali erano rappresentate da mulattiere strette e tortuose, arrampicate su pendii e crinali di montagne. Per avere la prima strada carrozzabile la popolazione dei paesi della Valnerina dovette attendere il 1855, quando fu inaugurata la Norcia-Spoleto, lunga 46 km.

Per ragioni ascrivibili alle dinamiche economiche e sociali della zona montana, Spoleto era vissuta come il naturale sbocco del traffico di merci e di uomini proveniente

¹³ L'intera disputa sulle ragioni della diffusione della medicina empirica in Valnerina è riportata in U. BISTONI – F. BOZZI, *Norcia. Storia e storiografia di una città*, Perugia, Volumnia, 1988, pp. 182-194.

¹⁴ I. PAPPALARDO, *Litotomi e oculisti preciani e norcini. Soppressione del loro privilegio nell'Ospedale di Santo Spirito nel 1751*, Roma, 1963; A. FABBI, *La scuola chirurgica di Preci*, Spoleto, Panetto e Petrelli, 1974, p. 53 e A. FABBI, *Folklore in Valnerina*, a cura di P. Valesini, Ellera Umbra, Edizioni Era Nuova, 1997, pp. 224 e segg.

dal Nursino, nonostante le difficoltà opposte dal territorio consigliassero di rivolgere verso Terni il flusso di mezzi e di risorse. Non appena la strada fu resa agibile, la via per Spoleto si popolò di carrozze e diligence, che effettuarono il servizio di collegamento con Norcia per tutto l'Ottocento.

Dal 1902 le diligence furono sostituite dai cosiddetti *pirobus*, autopostali a vapore che impiegavano quattro ore per percorrere il medesimo tratto. Ad essi nel 1909 subentrarono automezzi a benzina, destinati a mantenere il contatto tra Norcia e il resto del mondo fino all'avvento della ferrovia, avvenuto nel 1926.

Tra i principali pericoli ed inconvenienti del trasporto su gomma vi erano le condizioni meteorologiche, che nei mesi invernali costringevano le vetture ad affrontare bufere di neve sui valichi montani, e i numerosi incidenti stradali, causati, il più delle volte, dallo spavento procurato a cavalli e buoi dall'incrocio con il *mostruoso* autobus di linea.

All'inizio del secolo XX vi fu una svolta nella politica ferroviaria della montagna umbra, che fece emergere in seno alle amministrazioni municipali l'orientamento a favore della costruzione della bretella Spoleto-Norcia. Dall'inizio dei lavori, nel 1913, all'ultimazione degli stessi passarono oltre 12 anni, costellati di incidenti e di difficoltà di vario genere, tra cui i riflessi del conflitto mondiale, che aggravarono il ritardo nell'inaugurazione della linea ferroviaria. Quando ciò avvenne, il 6 novembre del 1926, vi fu modo di apprezzare le bellezze del paesaggio attraversato ma anche la straordinarietà delle opere di ingegneria realizzate lungo un tratto di appena 52 km.

Il tempo di percorrenza si era ora ridotto a circa due ore e più corse giornaliere collegavano Norcia a Spoleto, da cui si dipanavano ulteriori linee di collegamento con le principali città umbre e toscane e con Roma ¹⁵.

Del miglioramento delle vie di comunicazione i nostri norcini migratori godettero, tuttavia, ben poco: negli anni Venti del Novecento, infatti, il flusso migratorio stagionale si era molto affievolito rispetto a quello del secolo precedente e l'attività professionale svolta presso le botteghe artigiane della Capitale andava assumendo carattere sempre più permanente e stanziale.

Dai racconti dei più anziani o dei loro discendenti si apprende, infatti, che il tragitto da Norcia a Roma era percorso in mille modi diversi, tutti complicati e assai impegnativi, e che la strada ferrata copriva solo una parte del viaggio. Alcuni, evidentemente appartenenti a famiglie di pastori transumanti, ricordano di aver sentito narrare di viaggi a piedi, lunghi da una settimana a dieci giorni, con soste notturne all'aria aperta, per far la bada alle pecore. Altri rammentano i poveri fagotti caricati sulla diligenza in sosta all'Albergo della Posta, al centro di Norcia, o a Porta Romana. I bambini venivano affidati a parenti, amici o conoscenti, e mandati a far la stagione in città ¹⁶.

I norcini più qualificati erano reclutati dai padroni di pizzicherie e norcinerie della Capitale e delle principali città toscane, durante la gran fiera paesana di merci e

¹⁵ Sull'emigrazione nursina verso destinazioni alternative a Roma e sulle produzioni di artisti nursini in Umbria e Toscana si veda A. FABBI, *Folklore in Valnerina*, cit., pp. 227-228.

¹⁶ Per inquadrare il fenomeno dell'emigrazione stagionale dei norcini, con le problematiche sociali ed umane ad essa connesse, abbiamo raccolto testimonianze orali sul luogo e nella comunità nursina romana. Da una *Rilevazione delle feste popolari della regione umbra*, effettuata nel 1985 per iniziativa dell'Istituto di etnologia e antropologia culturale dell'Università degli studi di Perugia, consultata presso la Biblioteca del Comune di Norcia, abbiamo attinto notizie sulla fiera del "sienti mpuò".

bestiame che si svolgeva ogni 16 agosto, per la festa di San Rocco protettore dei contadini. La fiera di San Rocco era anche detta del “*sienti mpuò*”, perché con quelle parole, seguite dalla domanda “*vuò venì a fa la staggione co’ me?*”, venivano intraprese le trattative dell’ingaggio di forza lavoro per la stagione successiva. Oltre alla retribuzione, veniva pattuito anche “*lu facuottu*”, ossia una sorta di *benefit* rappresentato da un pacco contenente coppa, lardo e altri salumi, che il padrone consegnava al norcino al momento dell’avvio della stagione invernale¹⁷.

Il periodo trascorso fuori casa dai lavoratori maschi ammontava a cinque mesi, durante i quali donne, bambini piccoli e anziani rimanevano da soli *al paese*. Il ritorno degli stagionali avveniva a primavera, attorno al 21 marzo, giorno di San Benedetto, come voleva la tradizione. Per la gente del luogo, accomunata da condizioni di vita tutt’altro che agevoli, vigeva più che altrove la legge del “*moglie e buoi dei paesi tuoi*”. Solo donne capaci di comprendere i ritmi della montagna, l’alternanza di solitudine invernale e lavoro nei campi a primavera e d’estate, la durezza della professione di norcino svolta “a padrone” dai bambini e dagli uomini di casa, avrebbero potuto condividere il destino girovago degli uomini dell’alta Valnerina. Nessuno di questi, infatti, *prendeva moglie* in città, attendendo il ritorno *al paese* per *mettere su famiglia*.

Il lavoro stagionale consentiva di mantenere il legame con i campi e con le colture tipiche della zona: al momento della partenza, le botteghe romane venivano lasciate, come si narra, ad artigiani della paglia, che al posto di prosciutti e salsicce appendevano cappelli ed accessori manufatti. Su tale alternanza di mestieri e di esercizi commerciali non sappiamo dir di più, ma le testimonianze orali la attestano con puntualità quasi ossessiva, tanto da far pensare ad un costume diffuso ed acquisito.

¹⁷ M. MARINI, *A li tempi de ‘nnota. Calendario nursino*, Norcia, Millefiorini, 1993, p. 123.

Il flusso di immigrazione di nursini a Roma doveva aver raggiunto dimensioni ragguardevoli già nella seconda metà del Cinquecento, se dall'inizio del Seicento è attestata la presenza di una loro confraternita, intitolata ai santi Benedetto e Scolastica. Questa fu costituita canonicamente nel 1615 ed elevata al grado di arciconfraternita da papa Gregorio XV nel 1623. La sede della confraternita, originariamente situata presso la chiesa di Sant'Eustachio, fu nel 1619 trasferita presso il vano terreno dell'abitazione di uno dei fondatori, Piermatteo Lucarucci, che nel 1622 donò alla confraternita l'intero stabile di sua proprietà. In via di Torre Argentina angolo via Sinibaldi, a due passi da Largo Argentina, trovasi da allora la Chiesa regionale dei nursini a Roma, che dopo alterne vicende ed un periodo di abbandono durato circa 20 anni, svolge tuttora il ruolo di punto di aggregazione spirituale e filantropica della comunità nursina a Roma¹⁸. L'archivio dell'arciconfraternita fu disperso ai tempi dell'occupazione francese, durante la quale vennero sciolte le confraternite ed incamerati i loro beni. Con la Restaurazione, la confraternita venne ricostituita a scopo puramente religioso.

Il ruolo dell'arciconfraternita dei Santi Benedetto e Scolastica, ormai chiarito dalla storiografia più attenta, fu sempre ben distinto da quello di un altro luogo di incontro dei membri della comunità nursina, l'Università dei norcini e casciani di

¹⁸ Si ringrazia Mons. Luigi Di Giannicola, Rettore della Chiesa dei Santi Benedetto e Scolastica dal 1980 a oggi, che ci ha fornito notizie e pubblicazioni relative alla chiesa regionale dei nursini e all'arciconfraternita, estinta nel 1960 e ricostituita su sua iniziativa nel 1984.

Roma, organismo a carattere economico e professionale che prese sede presso l'arciconfraternita nel corso del Seicento e compilò i propri Statuti nel 1677¹⁹.

L'Università, a differenza della confraternita, aggregava esercenti di determinate categorie merceologiche, ai quali rilasciava una patente d'esercizio obbligatoria per lo svolgimento dell'attività, disciplinando allo stesso tempo i rapporti con categorie di commercianti di materie affini: e qui s'incontra il nodo storiografico di maggiore interesse per noi, riguardante l'appartenenza o meno dei norcini, lavoranti carni suine provenienti da Norcia e frazioni, alla citata Università dei norcini e casciani.

Il capitolo undici dello Statuto dell'Università, dedicato alle categorie di commercianti legittimati a far parte della medesima, chiarisce ogni dubbio in proposito, recitando testualmente:

*Dichiariamo, che siano compresi, e siano Uomini della nostra Università tutti quelli, che vendano, o rivendano Uccellami, e Selvatici, e Tartufi, tanto nelli Cottij, quanto nelle Botteghe, Piazze, e per la città di Roma siano Norcini, e Casciani, o pure d'altra Nazione, e Patria, essendo questo proprio, e particolare privilegio, et esercizio della nostra Università e non d'altra. Item tutti li Norcini, e Casciani, che rivendano Pesce, si in Pescaria grande, come alla Rotonda, Panico, et altre Piazze, et anco per Roma [...]*²⁰.

¹⁹ Ci riferiamo all'approfondito saggio di F. ANTOLINI, *Presenze di Norcia e Cascia a Roma*, in "Spolegium", 27, dic. 1982, al quale sono seguite pubblicazioni più distratte, che hanno ancora confuso la natura e la finalità dei due organismi citati. Il classico testo di A. Martini, *Arti mestieri e fede nella Roma dei papi*, Bologna, Cappelli, 1965, p. 96, confonde l'arciconfraternita con l'università. M. Maroni Lumbroso, invece, nel testo *Le confraternite romane nelle loro chiese*, Roma, Fondazione Besso, 1963, p. 67, circoscrive la sua ricerca all'arciconfraternita, riportando notizie corrette e comprovate.

²⁰ *Statuti dell'Università dei Norcini e Casciani*, Archivio Storico Capitolino, Cred. XI, Tomo 106, 3191.

Neanche una parola, come si nota, è dedicata alla lavorazione delle carni suine, che sappiamo essere stata per secoli la principale occupazione dei nursini a Roma. Rimane dunque da scoprire che tipo di inquadramento professionale avessero i norcini e se afferissero ad altre università di arti e mestieri esistenti a Roma: allo stato attuale degli studi ²¹, che meriterebbero appropriati ed ulteriori approfondimenti, è certa la loro affinità e vicinanza alla categoria dei pizzicagnoli, o *pizzicaroli*, potente casta di commercianti di generi alimentari al dettaglio, con cui i norcini mescolarono la propria sorte fino a fondersi ad essa.

Per valutare la dimensione delle due categorie all'inizio del Seicento, riportiamo alcuni dati sulle imposte versate all'erario pontificio da università romane di commercianti in generi alimentari ²²:

CATEGORIA	TASSA IN SCUDI
Osti e bettole	325
Fornari, ciambellari, tagliolinari	150
Pescivendoli	117
Pizzicaroli	104
Fruttaroli e merangolari	52
Droghieri	52
Mercanti di olio e saponari	52
Ortolani ed erbaroli	32,50
Pollaroli	19,50

²¹ Si veda A. CAVATERRA, *L'assistenza ai lavoratori stagionali umbri a Roma*, in AA.VV, *Poveri in cammino*, cit., pp. 159-163. Nel suo studio, la Cavaterra propende per l'inquadramento, per quanto difficile e conflittuale, dei norcini nell'*Università dei pizzicaroli*.

²² I dati sono tratti da una tabella riportata in A. MARTINI, *Arti mestieri e fede nella Roma dei papi*, cit., p. 41.

Norcini, uccellatori	13
Orzaroli	10
Pasticceri	6,50

L'origine separata delle due categorie – i norcini e i *pizzicaroli* – trova implicita conferma nei dati che leggiamo, che inoltre forniscono informazioni utili sullo spessore delle varie compagini professionali e sui relativi traffici commerciali.

I nostri norcini, pur rappresentando un tipo di commercio circoscritto e altamente specializzato, difendevano una posizione non trascurabile e la loro presenza, sin dall'inizio del secolo XVII, non passava certo inosservata, a giudicare dalla gran messe di incidenti insorti con categorie di commercianti di prodotti affini: gli archivi del Comune di Roma, come pure quelli del Vicariato e delle magistrature del Regno Pontificio conservate presso l'Archivio di Stato di Roma, pullulano di bandi, carte processuali, contratti tra privati, tutti volti a dirimere le controversie sorte tra norcini, pizzicagnoli, *pollaroli* e macellai, nello svolgimento di attività contigue e spesso sovrapposte.

Il timore della concorrenza dei norcini, la cui alta specializzazione artigianale e la competenza merceologica erano vissute come minacce, venute a turbare gli equilibri del tranquillo mercato di consumo romano, spiega la nascita di una serie di luoghi comuni sulla figura del norcino – nelle sue due diverse accezioni di salumiere e medico chirurgo – diffusi tra il popolino brulicante dei mercati e nelle botteghe di artigiani che hanno lasciato il nome alle strade e alle piazze di Roma ²³.

²³ Generi alimentari: Via dei Salumi, Piazza della Pollarola, piazza dei Caprettari, via della Panetteria, e non: via dei Giubbonari, via de' Coronari, via de' Chiodaroli, via dei Cappellari etc.

La forma più esplicita di esorcismo nei confronti del norcino, fu, secondo i risultati di una indagine condotta da Gianfranco Cruciani sul teatro popolare romano, la nascita di una maschera teatrale dedicata al norcino stesso. Secondo Cruciani, essa fu introdotta nella drammaturgia popolare a partire dal Quattrocento come forma denigratoria di una figura professionale – il chirurgo, piuttosto che il salumiere - che stava inserendosi nel tessuto economico e sociale romano, dove si distingueva per competenza e professionalità ²⁴.

Condividiamo l'interessante e documentata tesi del Cruciani, laddove rileva la trasposizione letteraria e teatrale del norcino come un chiaro segnale dell'aumento della sua notorietà e del suo radicamento nella realtà sociale ed economica locale. Sulle ragioni della denigrazione dello stesso, ci sembra naturale ricondurla alla sua provenienza umbra, montanara, *burina* ²⁵ ed al carattere empirico della sua specializzazione chirurgica sugli animali e sugli esseri umani.

Il gergo usato dai norcini, nell'esercizio dell'attività di lavorazione delle carni suine, doveva effettivamente suonare incomprensibile alle orecchie del popolo romano, il cui dialetto non si spingeva così in là nella formulazione di un cifrario parlato di mestiere. Il ricorso al gergo era il collante che univa gli anziani della professione ai

²⁴ G. CRUCIANI, *Il Norcino in scena*, Perugia, Quattroemme, 1995.

²⁵ L'ultima strofa di una poesia, dedicata dal compaesano Settimio Amici alla figura del norcino (tratta da P. VALESINI, *Espressioni poetiche e musicali del folklore nursino*, Terni, Morphema, 1996, p. 85), recita così:

*“Li tempi so’ cambiati e li fijoli
c’hanno tutti bottega e li quatrini:
se vonno fa’ chiamà “pizzicaroli”
però a Roma li chiameno “burini”.*

Abbiamo voluto riportare queste parole, per quanto ciniche e crude, per ricostruire il più fedelmente possibile la mentalità dell'epoca e l'evoluzione della professione norcina in rapporto ad essa.

nuovi arrivati, i padroni di bottega ai loro garzoni, accomunati dall'appartenenza geografica e professionale e da una vita fatta di poche ore di sonno e molte di duro lavoro ²⁶. Allo stesso tempo, però, quando tra i ragazzi impiegati nelle pizzerie cominciò ad essere incluso personale romano o di altra provenienza, la barriera posta dalla condivisione di un gergo specialistico ostacolò i rapporti e innalzò antipatici steccati. Per questo e per altri motivi, sostenuti dal desiderio di ingentilire l'immagine della categoria, in molte pizzerie romane il *principale* fu portato a proibire l'uso delle espressioni tipiche del gergo norcino.

Quel gergo, oggi forse ricordato da pochi, un tempo era conosciuto e parlato da molti: ancora all'inizio degli anni Sessanta del Novecento – quando il lavoro del norcino aveva perso il suo carattere stagionale ed il processo di assimilazione alla categoria dei pizzicagnoli era più che completato – il numero delle persone che potevano vantare una conoscenza attiva di quel gergo ammontava a circa 3.000 unità ²⁷.

Riportiamo qui di seguito alcune delle parole tipiche del gergo dei norcini, che forse alcuni tra i lettori riconosceranno, e magari saranno in grado di correggere, perché, si sa, la trascrizione della tradizione orale spesso ne storpiava i termini e le forme espressive ²⁸:

ACCAMÀ?	quanto costa?
BERTOLLI	fagioli
BIANCOSA	farina

²⁶ Si veda, in merito, ASBI, Beneduce, B. 75, f. 3, sf. 1, MAZZINI ALATI, *I dormitori nei Negozi di Pane e nelle Pizzerie di Roma. Vergognose risultanze di un'inchiesta*, Roma, Cartoleria Tipografia, s.d.

²⁷ C. BASCETTA, *Il gergo dei norcini a Roma*, in "Lingua nostra", marzo 1965, pp. 22-29.

²⁸ Ivi, pp. 26-29.

CALLI CALLI	sanguinacci
CARLO	prosciutto cattivo
COSTOSE	bracirole
CRIA	carne
GIAMBO'	prosciutto
LOGGIA	odore cattivo
MAIORENGO	padrone; principale del negozio
MARINO, ANDARE A-	andare a male
MELONE	mortadella
RIGATINO	pancetta
ROSANEGRA	salsiccia
SALVATACCHI	ciccioli, sfrizzoli
SCARFONIA	testa di maiale
SLINGUÀ	strutto
STAFFELLO	formaggio (Staffelletto è il pecorino)
STECCARE	servire il cliente
TORTÓRE	salame
VIOLINO	osso di prosciutto, non troppo scarnito
ZAZICCHIA	salsiccia

I norcini, dunque, nonostante le controversie e le difficoltà che animarono il loro rapporto coi *pizzicaroli* attraverso i secoli XVII e XVIII, con il tempo si fusero ad essi, o meglio li soppiantarono, grazie alle loro virtù di costanza, dedizione e professionalità, divenendo essi stessi esponenti di quella categoria. A conferma delle trasformazioni etniche avvenute all'interno del mondo della salsamentaria romana lungo l'arco di tempo da noi considerato, che dalla seconda metà del Cinquecento arriva alla seconda metà del Novecento, ricorriamo ancora una volta ai frutti dello studio del Bascetta: dallo Statuto dell'Università dei *pizzicaroli*, redatto nel 1567, si evince che la maggioranza dei pizzicagnoli aderenti all'Università stessa proveniva da città e da paesi delle regioni

centrosettentrionali della penisola o addirittura dalla Svizzera ²⁹, ma quasi nessuno dalla nostra Valnerina.

Quattrocento secoli dopo, ben il 65% di un campione rappresentativo di iscritti alla Associazione dei dettaglianti Salumieri, tutti titolari di negozio, era invece originario della provincia di Perugia.

Sarebbe interessante ripetere l'indagine oggi, per verificare se altri ceppi etnici si sono nel frattempo infiltrati nella categoria dei salsamentari romani, ma abbiamo la sensazione, che scaturisce da una raccolta di appassionate testimonianze orali di operatori del settore, che ciò non sia avvenuto. E non per caso.

²⁹ Dalla Valtellina Grigiona provenivano i cosiddetti “*grici*”, che esercitavano la professione di fornai e di *orzaroli*, venditori di granaglie e cereali vari; in merito di veda CENTRO STUDI L. HÜTTER, *L'Università dei pizzicaroli di Roma [...]*, a cura di L. Di Sabatino, 1983 (dattiloscritto), p. 8.