

GLI ORTI DELLE MARCHE

NOTE GEOGRAFICHE

MARIO ORTOLANI

LA DISTRIBUZIONE DEGLI ORTI. — Le Marche, nonostante la loro limitata superficie, occupano un buon posto fra le altre regioni del Regno per la produzione d'alcune specie d'ortaggi. Questa produzione deriva qui, come altrove, da due tipi principali di coltura: 1) dagli *orti stabili*, che comprendono gli orti familiari, diffusi presso quasi tutte le case coloniche e presso molte altre case private, e gli orti cosiddetti industriali, costituenti aziende specializzate; 2) dalle coltivazioni ortensi *in pieno campo*, in rotazione con altri prodotti agrari. Se si riguarda codesta attività economica da un punto di vista geografico, è facile riconoscere la maggiore importanza delle colture ortensi del primo tipo (orti stabili), perchè soltanto queste possono conferire un'impronta singolare al paesaggio, e costringere l'uomo a speciali forme d'insediamento e di vita. Le colture ortensi del secondo tipo (in pieno campo) si prestano a produzioni in grande scala, ed hanno un prevalente valore economico, ma in genere non diventano un elemento essenziale del paesaggio agricolo, confondendosi esse con le altre comuni colture agrarie; gli ortaggi possono diventare elemento essenziale, solo quando sono oggetto di coltura specializzata nell'orto stabile (1), di cui ora particolarmente mi occupo.

Di regola, nei nostri testi di Geografia, e nelle cartine economiche di alcuni atlanti, la frangia di terreni alluvionali stesa fra il piede dell'Appennino Marchigiano e il mare Adriatico, suole essere indicata come zona continua di orticoltura. Questa rappresentazione è esatta soltanto in parte, perchè trattasi qui generalmente di colture ortensi in pieno campo, intercalari ad altre colture agrarie, e non già di orti stabili, i quali hanno una estensione ben più limitata nel loro caratteristico frazionamento. Secondo i dati del Catasto agrario 1929 (2) la superficie complessiva degli orti stabili delle quattro province marchigiane, assomma a 2434 ettari; per l'ag-

(1) Il Toschi fa le medesime considerazioni a proposito dell'albero fruttifero e del frutteto. Cfr. la sua chiara monografia sul *Mercato della frutta*, pag. 31, Bologna, 1929.

(2) Istituto centrale di statistica, *Catasto agrario 1929-VII*, fascicoli delle province di Pesaro e Urbino, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno.

giornamento di tale cifra è però necessario aggiungervi almeno altri 110 ettari di terreno sistemati ad orto stabile, posteriormente alla compilazione del Catasto, in località Metaurilia (Fano): in tal modo, la superficie totale ascende attualmente a non meno di 2544 ettari. Per l'opportunità del confronto, posso ricordare che gli ortaggi da pieno campo coprono un'area più che tripla; nella rotazione essi occupano il posto della sarchiata primaverile-estiva; al cavolfiore si destina normalmente il terreno rimasto libero dopo il raccolto del frumento.

Dei 2500 ettari di orti stabili sparsi per le Marche, circa due terzi sono classificati dal Catasto come orti familiari; il terzo rimanente costituisce il piccolo nucleo degli orti industriali. In pratica però, riesce molto difficile fare un taglio netto fra le due categorie d'orti stabili, i quali di solito adempiono alla doppia funzione di provvedere ai bisogni familiari del coltivatore, e di fornire possibilmente un margine di prodotti da destinare allo smercio; appunto per questo ho preferito considerarli in blocco, come si trattasse di un'unica forma di sfruttamento del suolo. Ma anche così, la percentuale della superficie occupata dagli orti, rispetto all'intera area agraria e forestale, è sempre infima (Marche: 0,3 %), salendo in un solo comune al disopra dell'unità (Fano: 1,7 %); non è quindi il caso di parlare di zone continue d'orticoltura, ma soltanto di centri in cui questa pratica agricola sia più o meno diffusa. Sulla scorta dei dati catastali aggiornati ho costruito l'annessa cartina (fig. 1), in cui è indicata la distribuzione dei principali centri (comuni) orticoli delle Marche, distinti con appositi segni convenzionali in tre classi, a seconda che la superficie degli orti superi complessivamente i 100 ettari, o sia contenuta fra i 50 e i 100 ettari, o sia contenuta fra i 25 e i 50 ettari. A dire il vero, dalla cartina non si riconosce, per quanto riguarda la distribuzione degli orti, alcuna caratteristica tipica geografica, se non forse nella sezione costiera da Fano ad Ancona, dove sono scaglionati i tre grossi centri orticoli di Fano, Senigallia e Ancona stessa, intorno ai quali si raccoglie quasi un sesto (per superficie) degli orti di tutte le Marche. In realtà, l'orto preferisce i terreni di recente formazione, sabbiosi e bibuli, atti ad assorbire le grandi quantità d'acqua che le colture esigono: terreni di tale genere, quasi sempre molto freschi e profondi, si ritrovano appunto lungo le spiagge del litorale marchigiano, e, in minor misura, sul fondo d'alcune vallate. Di fatto, in epoca geologica attuale, gli arenili di questa regione hanno subito delle considerevoli protrazioni, per cui è venuta a svilupparsi in margine all'antico *alluvium* variamente terrazzato e consolidato, una nuova cmosa costiera sottostante di alluvioni fluvio-marine, con impasto molto sciolto, costituito da sabbie, ghiaie e ciottoli. Gli ortaggi di pieno campo, pur tenendo conto delle minori esigenze, amano naturalmente questi medesimi terreni freschi che sono propizi all'orto stabile, per cui si può dire che la diffusione superficiale dei due tipi di coltura mantenga nelle varie località un rapporto pressochè costante di 1 a 3 oppure di 1 a 4.

Gli orti stabili sono tutti irrigui: ed effettivamente, le piogge, quasi dovunque inferiori agli 800 mm. annui, sarebbero insufficienti, da sole, a provvedere le grandi quantità d'acqua richieste dagli ortaggi; gli orti dei

centri litoranei, profittano, per l'irrigazione, d'una falda freatica con acqua non molto salata, che si trova a una profondità variabile dai 3 (Metaurilia) ai 20 (Cesano) metri.

Per studiare la distribuzione degli orti nella regione marchigiana, sono di scarso aiuto le levate di campagna (al 25 e al 50 000) dell'I.G.M., perchè le aree orticole non vi appaiono sempre espressamente segnate, e perchè le levate sono quasi tutte anteriori al 1895, mentre la superficie ortense ha subito il maggior sviluppo e le maggiori variazioni proprio dopo quella data. Nelle Marche, il comune in cui gli orti sono più ampiamente diffusi

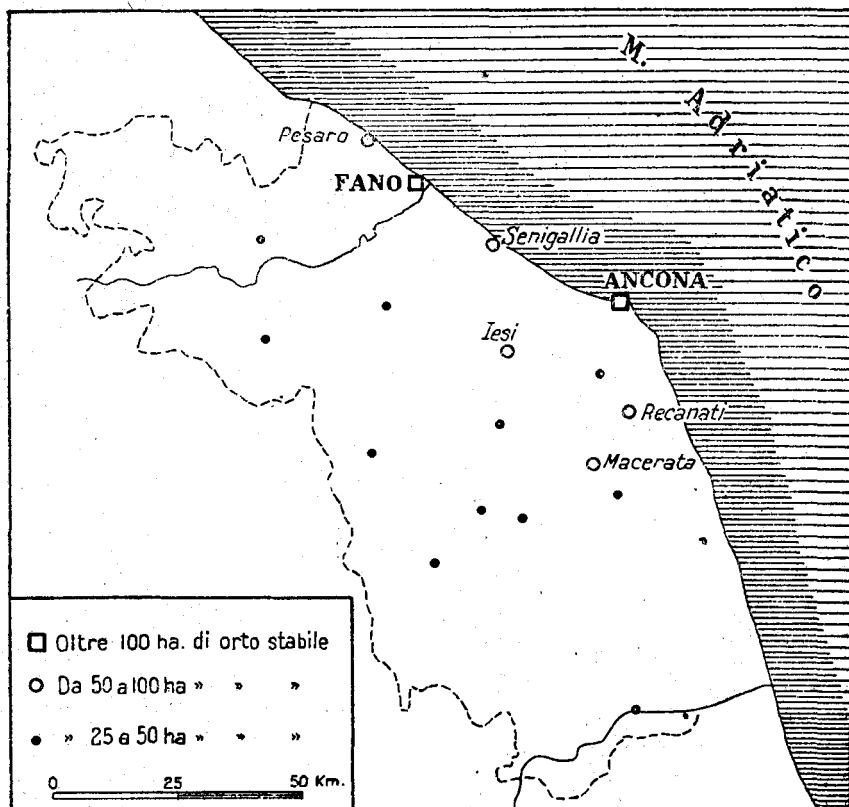


Fig. 1. — Le località orticole delle Marche.

è Fano, con 188 ettari di orto stabile. È questo senza dubbio il più importante centro orticolo di tutta la regione, potenziato recentemente mercè la creazione del nuovo gruppo degli orti di Metaurilia, e avviato verso una forma di economia agraria sempre più specializzata e perfezionata, nella sua tecnica produttrice e organizzativa, e nelle sue attività complementari. Presso la città, la zona degli orti (Orti Bracci e Orti dello Stallone) è com-



FANO. La zona degli orti.



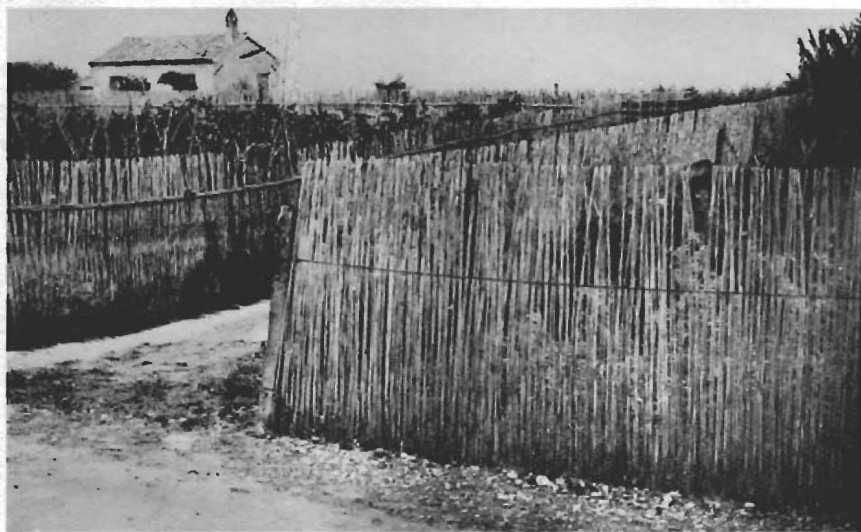
FANO. Pozzo a motore.



FANO. Vasca per irrigazione.



METAVRILIA.



CESANO. Palizzate di cannicci.



SENIGALLIA.
Orto con pozzo a lancia.

presa fra il vecchio incasato cittadino e il quartiere balneare di nuovissima formazione, sviluppatosi con due-tre file di villini proprio sull'orlo della spiaggia. Questa zona orticola, di forma compattamente rettangolare (m. 1700 × 250), dà luogo, pertanto, a una netta e caratteristica soluzione di continuità tra il vecchio centro urbano da un lato, e il nuovo rione balneare dall'altro. Al municipio di Fano spetta inoltre il merito di avere iniziato nel 1935, con brillante successo, la colonizzazione orticola d'una striscia di terreno, lungo il litorale a SE. della città subito al di là del fiume Metauro; un altro allineamento di nuovi orti s'affianca alla riva destra del fiume, in maniera che le due liste formano come un angolo retto fra loro (fig. 2). L'area destinata agli orti è stata qui suddivisa in 115 piccole unità poderali, ciascuna di un ettaro o poco meno, e su ogni lotto è stata costruita una casetta colonica (fig. 3), capace di accogliere una famiglia di 4-6 persone. L'aggregato rurale nascente, battezzato col nome di Metaurilia (1), venne assiduamente seguito, nelle diverse fasi del suo sviluppo, dal personale interessamento del Duce. Per ora, questo insieme di costruzioni non presenta le caratteristiche di un centro vero e proprio, nonostante l'esistenza di una chiesa, di un negozio e anche di un magazzino consorziale per l'ammassamento provvisorio dei prodotti, poichè l'incasato manca di continuità; ma si potrebbe forse parlare di « villaggio-orto », unico nella sua specialità.

Dopo Fano segue per importanza, come centro produttore di ortaggi, Ancona (113 ettari d'orto stabile). Qui le condizioni morfologiche ed edifiche sono avverse alla diffusione delle colture ortensi, ma le esigenze del grosso centro urbano inducono ugualmente gli agricoltori ad allargare l'estensione dei propri orti familiari e ad approfittare dei fondi umidi di alcune vallette (fosso di Miano, ecc.), per poter produrre la verdura necessaria al mercato cittadino, dove viene sempre esitata a prezzi remunerativi. Peraltro, neppure attorno alla città queste colture assumono l'aspetto di una cerchia ininterrotta (2). Circa a mezza via tra Fano e Ancona, c'è il terzo centro orticolo regionale, Senigallia. La fascia degli orti prende origine dalla frazione Cesano, in destra del fiume omonimo, e si mantiene dapprima fra la ferrovia e la strada statale adriatica, mentre poi, avvicinandosi a Senigallia, le belle distese di ortaggi dilagano anche al di là (SO.) della statale, e tendono ad accerchiare l'abitato, tranne che sul lato a mare, dove sorgono, invece, il quartiere per i bagnanti, il porto, e alcuni stabilimenti industriali (fabbrica cementi). Tenuto conto anche dello sviluppo dell'orticoltura in pieno campo, Senigallia può essere grosso modo considerata come il baricentro della produzione orticola marchigiana; Recanati, Iesi, Pesaro, Macerata, sono centri satelliti della zona di maggior produzione. Al di fuori di questa zona, vi è un allineamento molto

(1) Su Metaurilia, una nota descrittiva è stata pubblicata da E. CORSI, *Il Villaggio Metaurilia e la variazione della linea di costa lungo il litorale di Fano*. Sofia, 1937-XV.

(2) Cfr. anche G. CUMIN, *Il promontorio del Monte Conero. Note geografiche*. Estratto dal Bollettino della R. Società geografica, giugno-luglio 1936-XIV, pag. 25.

meno importante, di centri orticoli minori, lungo la vallata del fiume Chienti.

Pure nelle Marche, come nelle altre regioni italiane, la superficie destinata agli orti è alquanto aumentata nel corso degli ultimi decenni; tale aumento appare anche dal confronto fra i dati del Catasto agrario 1929-VII e i dati del Catasto agrario precedente (1909).

CARATTERISTICHE ECONOMICHE DELLE AZIENDE ORTICOLE. — A differenza di quanto avviene in altri grandi centri d'orticoltura dell'Italia settentrionale (per esempio a Chioggia), qui nelle Marche non abbiamo un vero e proprio orto tipico, come unità culturale e come organizzazione economica. In genere si può affermare che l'orto, inteso quale impresa agricola specializzata ad esclusione di altre attività economiche, è molto raro: soltanto a Metaurilia c'è un gruppo compatto d'imprese strettamente orticole di piccola proprietà coltivatrice. Normalmente l'orticoltore marchigiano è costretto ad integrare il reddito derivante dall'orto, dedicandosi o alla pesca o all'agricoltura in genere.

A Metaurilia, le piccole unità poderali di nuova formazione, hanno un'ampiezza variabile dagli 8 ai 10.000 mq., a seconda della maggiore o minore fertilità del terreno: ampiezza sufficiente ad assorbire il lavoro di una famiglia composta di 4-6 membri fra uomini, donne e fanciulli. Ma, al di fuori di Metaurilia, soltanto a Fano e a Senigallia troviamo alcune aziende orticole di superficie superiore ad un terzo di ettaro, e fino a 10.000 mq.; negli altri centri si hanno unità ortensi ancora più piccole, insufficienti a dare lavoro a un'intera famiglia: di qui la necessità di dedicarsi anche ad occupazioni diverse, che spesso nulla hanno a che fare con l'orticoltura, e che ostacolano grandemente la specializzazione tecnica dei lavoratori. Lungo il litorale, l'attività complementare preferita dai più è la pesca costiera: tale associazione di orticoltura e pesca, si spiega con la possibilità offerta soltanto dalla pesca, di utilizzare ogni ritaglio di tempo disponibile, nei periodi in cui l'orto richiede minore lavoro. Oltre che mediante nasse e sciabiche, l'attività peschereccia viene esplicata per mezzo di barche a vela (paranze), che qualche orticoltore possiede e custodisce e radobba sulla spiaggia, a poca distanza dalla propria abitazione. Molti ortolani erano anzi in origine dei pescatori che si sono adattati alla nuova occupazione, o per il diminuire dei redditi della pesca costiera con imbarcazioni a vela (concorrenza dei motopescherecci) o per il vantaggio economico offerto dall'orticoltura (richiesta crescente di ortaggi). Questi ortolani-pescatori si trovano sparpagliati un po' dovunque, ma specialmente nei centri più piccoli del litorale. Nell'interno, invece, si è costretti ad integrare il reddito dell'orto dedicandosi ad altre forme di agricoltura, o come braccianti o come mezzadri. E qui torna acconcio un cenno sui sistemi di conduzione degli orti. Le imprese, come ho già accennato, sono tutte a base familiare: non si conoscono i grandi orti industriali, per i quali sia necessario ricorrere anche all'opera di avventizi. Gli orti di Fano, Senigallia e Pesaro, in parte sono di proprietà dei coltivatori, in parte sono tenuti in affitto; generalmente, però, si nota la tendenza a passare dall'affittanza alla piccola pro-

prietà diretta, di modo che s'è registrato in diversi casi il frazionamento di vaste proprietà orticole (per esempio, gli Orti Bracci a Fano) od anche agricole, in unità poderali minori destinate all'orticoltura. Salvo rare eccezioni ogni orto è formato da un solo appezzamento di terreno. Una forma speciale d'affitto è quella degli orti di Metaurilia, su cui grava un canone straordinario, e per un periodo di 25 anni, al termine del quale tutte le tavole verranno riscattate dagli affittuari. Ad Ancona, invece, e anche a lesi, l'orto stabile occupa un piccolo ritaglio di terreno nel podere (condotto a mezzadria) e forma un tutto unico con l'azienda agricola della quale fa parte. Di solito si riservano all'orto, per ovvie ragioni d'opportunità, l'area adiacente alla casa colonica e altri piccoli spazi in qualche piega del terreno, ove ci sia dell'umidità ed eventualmente anche il pozzo. A Recanati e a Macerata, l'elevata fertilità dei terreni ha consentito in certi punti addirittura la formazione di piccoli poderi-orto, con superficie di 3-4 ettari, una parte dei quali è lasciata ad orto stabile, mentre l'altra viene pure periodicamente destinata alle colture ortensi di campo.

Tanto gli orti colonici quanto gli orti industriali sono sempre dotati di bestiame (almeno una mucca, o un paio di vitelli, o un cavallo), e quindi producono per proprio conto una parte del concime organico necessario alle colture. Le quali colture sono qui rappresentate, essenzialmente, dal cavolfiore e dal pomodoro; le altre specie di ortaggi seguono a grande distanza, come semplici prodotti complementari. Zona classica del cavolfiore è il triangolo che ha per base il litorale da Pesaro ad Ancona, e per vertice lesi. Il cavolfiore si presenta in due varietà caratteristiche, quella precoce di lesi che matura nell'inverno, e quella tardiva di Fano che matura a primavera. La varietà iesina, molto robusta e rustica, è diffusa su tutto il predetto triangolo e anche fuori di esso; la varietà fanese, invece, vegetando nei mesi freddi, esige delle temperature invernali relativamente elevate, ed ha un'area di diffusione limitata alla cimsa costiera, fino a 500-600 metri dal battente, ov'è meglio sentita l'azione mitigatrice del mare. La coltura del pomodoro ha una leggera prevalenza su quella del cavolfiore soltanto nei centri orticoli meridionali, di Recanati e Macerata: ad ogni modo, trattasi di una pianta frequentissima ovunque, anche nella zona litoranea, ov'è posta spesso in rotazione col cavolfiore.

Colture accessorie sono quelle dei piselli (provincia di Ascoli Piceno), dei cardi (Macerata), dei sedani (Senigallia e Cingoli), delle patate, ecc. La produzione di questi ortaggi minori tende a localizzarsi in alcuni centri tipici, specializzati.

La crescente richiesta delle verdure sulle mense nazionali, e il progressivo aumento delle superfici destinate agli orti stabili, non debbono far credere tuttavia che la fatica dell'ortolano sia facile e largamente remunerata. Oggi l'orto stabile si trova al fianco la nuova orticoltura di pieno campo, bene attrezzata, e perfettamente intonata alle moderne esigenze dei consumatori; l'ortolano è quindi costretto a perfezionare di continuo metodi e sistemi, a sorvegliare attentamente gusti e tendenze, ad aumentare sempre più il rendimento della propria terra, per reggere alla concor-

renza degli ortaggi di campo che spesso non la cedono agli stessi prodotti dell'orto. Bisogna tener presente che nel campo, le colture possono assumere uno sviluppo più rigoglioso, per la più larga disponibilità di spazio.

Se ora volessimo fare un calcolo approssimativo della popolazione che nelle Marche può vivere coi proventi dell'orticoltura, dovremmo moltiplicare almeno per 5 il numero degli ettari coltivati: di fatto gli orti di Metaurilia, che potrebbero essere considerati come tipici per la nostra regione, assorbono mediamente il lavoro d'una famiglia di 5 persone per ogni ettaro scarso di superficie: anche altrove (Senigallia) ho riscontrato un assorbimento analogo di lavoro. Pure a Chioggia (1) sulla produzione di ha. 2200 d'orti stabili, si calcola che vivano 11.598 persone (in media 5,3 per ettaro). Tenuto conto che gli orti marchigiani hanno un'estensione

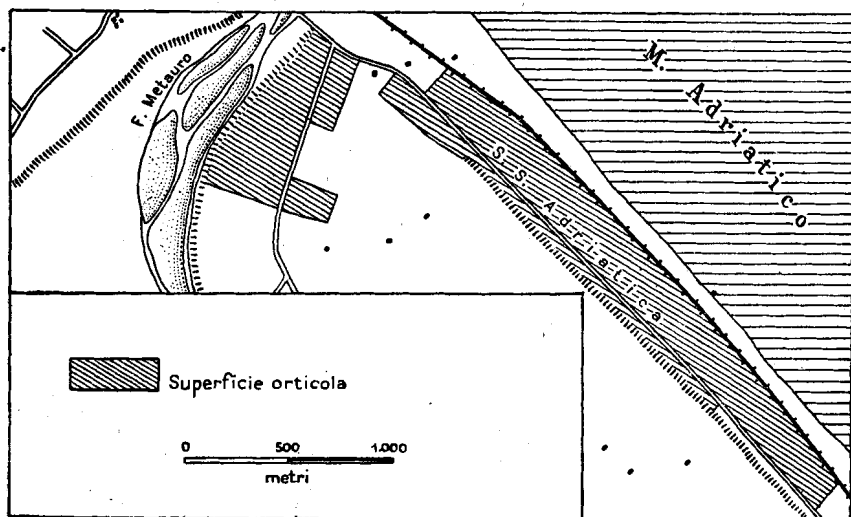


Fig. 2. — Orti di Metaurilia.

di ha. 2544, la popolazione che può fare affidamento sopra la loro rendita, sarebbe di 12.720 abitanti. Ma in realtà, le persone che dedicano tutta o parte della propria attività alla coltivazione degli orti, sono molte di più, poichè l'orticoltura di rado costituisce un'occupazione esclusiva. Trattasi comunque, come si vede, di un'aliquota pur sempre esigua, anche per i centri orticoli maggiori, come ad esempio Fano, dove si può presumere che circa un trentesimo della popolazione viva di questa forma di coltura. Nulla

(1) PAGANI e GALIMBERTI, *Chioggia e il suo territorio. Cenni di economia agro-orticola*, pp. 9 e 13. Quaderno LXIV dell'Istituto federale di credito delle casse di risparmio delle Venetie. Venezia, 1929-VII.

di paragonabile, quindi, con Chioggia, ove più d'un quarto degli abitanti trova nell'orticoltura i propri mezzi di sussistenza. Qui nelle Marche però, a differenza di quanto avviene nel famoso centro lagunare, la popolazione vive tutta presso l'orto, sia che si tratti di orti colonici, sia che si tratti di orti industriali veri e propri. Gli è che mentre a Chioggia l'unità colturale tipica (orto di 15 pertiche, pari ad ha. 1,47) è formata di due o tre parcelle spesso molto distanti le une dalle altre (in laguna e sul litorale), nelle Marche invece, l'orto, salvo rarissime eccezioni, sta raccolto in un unico corpo. Pertanto, la funzione dell'orto nel plasmare il paesaggio geografico di certe zone della regione marchigiana, risulta in tutta la sua evidenza quando si pensi che esso, al pari d'altre forme di coltura specializzata, reagisce energicamente all'accentramento degli abitanti, costringendoli a vivere o in insediamenti sparsi (intorno a Fano, intorno ad Ancona, ecc.) o per lo meno in casali e villaggi di tipo allentato (Metaurilia, Cesano, Marzocca, ecc.).

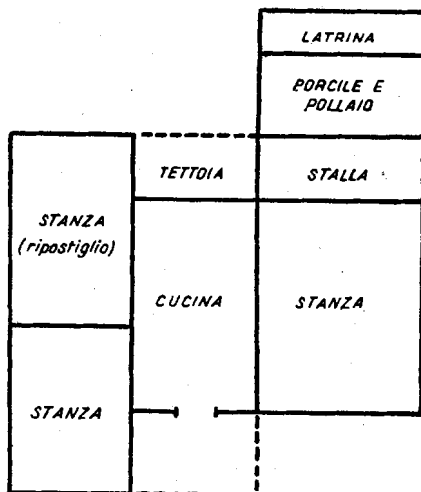


Fig. 3. — Una casa di Metaurilia (piano unico).

PRATICHE CULTURALI E COMMERCIO DEI PRODOTTI. — L'ordinamento e la rotazione delle colture presentano delle notevoli somiglianze fra singoli orti, anche di centri diversi. Nell'orto tipico, quello d'un ettaro di superficie (per esempio l'orto di Metaurilia), si destinano circa 4000 mq. al cavolfiore da solo e altri 4000 al cavolfiore consociato col frumento; dopo il raccolto del cavolfiore, nei 4000 mq. lasciati liberi, si pone subito a dimora il pomodoro, mentre negli altri 4000 mq. continua a vegetare il grano. Dei 2000 mq. rimanenti, 1000 sogliono essere destinati alle foraggere, e 1000 costituiscono lo spazio per le tare (viottoli, canalette, tettoie, casa d'abitazione, ecc.) ed eventualmente anche per qualche altro ortaggio di secondaria importanza. Fatte le debite riduzioni, gli orti minori conservano suppergiù questa medesima proporzione fra le varie colture: negli orti familiari (e colonici) si suole escludere peraltro il frumento, e assegnare più spazio agli ortaggi di secondaria importanza. S'ottiene così una successione pressoché ininterrotta di colture, nelle loro varietà precoci e tardive, in modo da offrire gradualmente i prodotti ai mercati di consumo, evitando lacune o ingorghi pericolosi.

Il seminativo è di solito nudo, senz'alberi, perchè le fronde rubano sole agli ortaggi, che ne sono avidissimi: vi può essere tutt'al più qualche fruttifero (melo, pero), sparso qua e là in punti opportuni. Per contro, il

soprassuolo è rappresentato piuttosto dal vigneto rado ; in questo caso, per non coprire il terreno, le viti normalmente vengono tenute alte un metro e più, mediante canne, contro la consuetudine diffusa sul litorale di lasciar la pianta molto bassa (mancanza di legname per i pali di sostegno e convenienza a non esporre troppo i tralci ai venti salsi di mare). Nell'orto di un ettaro, la produzione del vino, come pure quella del frumento (7-8 quintali), è sufficiente ai bisogni d'una famigliola. Allo scopo di difendere le colture orticole più delicate dai venti carichi d'effluvi salini (la bora nell'inverno ; lo scirocco nell'estate), si usano erigere delle siepi frangivento di tamerici ; solo in poche località (Cesano) sono preferite le palizzate di cannicci, analoghe a quelle che si vedono a Chioggia, di circa metri 1,50 d'altezza : queste palizzate servono a meglio preservare l'orto anche dai danni che vi potrebbero arrecare le galline e gli altri animali da cortile. Credo che la loro limitata diffusione sia dovuta alla penuria di canne, molto richieste per altri impieghi più necessari, come appoggio e sostegno dei pomidori, delle viti, dei fagioli, ecc.

Negli orti stabili, la concimazione organica fondamentale (1) è rappresentata dal letame prodotto sul fondo. Tale concimazione dev'essere tuttavia integrata con le spazzature : data la mancanza di grandi città vicine, si lamenta una certa deficienza di codesto materiale di rifiuto, ch'è attivamente ricercato, e che confluisce anche da piccoli abitati delle Marche interne, verso i maggiori centri orticoli della costa. Va ricordato che gli orti chioggiotti, i quali praticano una concimazione principale a base di sole spazzature, hanno il beneficio della vicinanza di Venezia. La concimazione organica degli orti marchigiani è fatta con un apporto medio complessivo di quintali 250-300 per ettaro. Di concimi minerali si impiegano specialmente gli azotati, somministrati in ragione di 1-10 quintali per ettaro, a seconda del sale (calciocianamide, solfato ammonico, nitrato ammonico, nitrato di calcio).

Hanno certo maggiore interesse geografico le pratiche inerenti alla irrigazione. Ho già accennato che tutti gli orti sono irrigui, e la presenza o meno di pozzi e di canaletti irrigatori costituisce, anzi, uno degli elementi tipici per distinguere tosto l'orto stabile dalle coltivazioni ortensi di campo. Il sollevamento dell'acqua dalla falda sotterranea viene eseguito mediante pozzi semplici (a secchia) e mediante pozzi a motore : il palo che regge il filo della corrente elettrica per azionare la pompa, e le vaschette circolari di cemento per la raccolta dell'acqua, hanno infatti una loro parte assai importante nel paesaggio degli orti industriali. I motori sono quasi tutti elettrici ; quelli di Metaurilia, di $\frac{1}{2}$ HP ciascuno (ogni due orti attigui dispongono d'un motore in comune), traggono l'energia dai soffioni boraciferi di Larderello in Toscana. Il motore e la pompa stanno spesso riparati dentro a una costruzione in muratura, accanto al pozzo : l'acqua,

(1) Cfr. l'interessante monografia di A. CARRANTE, *Per l'orticoltura delle Puglie, Marche, Abruzzi e Molise* (Roma, 1937-XV), pubblicata nella collana degli opuscoli sulla Concimazione degli ortaggi in Italia.

dopo essere stata immessa nei canaletti di cemento, passa entro le caratteristiche vaschette circolari a fior di terra (pure di cemento), donde viene distribuita sulle colture per mezzo di orci, brocche e secchie varie. Il largo impiego del cemento come materiale costruttivo per gli impianti irrigatori, si spiega con la presenza del grande cementificio di Senigallia. Qualche volta, l'acqua viene sparsa sull'orto anche col sistema a pioggia, mediante *calze* che attingono direttamente dalla bocca di presa. I piccoli orti familiari (e quelli colonici) non possono però sopportare sempre l'aggravio economico di siffatti impianti; e in generale dispongono semplicemente di uno o più pozzi, dai quali l'acqua è sollevata con la secchia a catena, o col sistema *a lancia*, vale a dire con una sovrastruttura di due pali connessi fra loro a bilancere. Di regola, l'acqua, prima di essere versata sulle aiuole, viene anche qui raccolta dentro a una grande vasca di cemento o di muratura: si vuol sempre evitare, cioè, di portar direttamente alle colture l'acqua fredda, appena estratta dal sottosuolo. La permanenza entro la vasca, nella quale si tiene anche un po' di concime in fermentazione, fa assumere al liquido la temperatura dell'aria esterna e lo carica di detriti organici, che ne aumentano vieppiù l'efficacia fertilizzante. Talora, per accrescere la dotazione idrica dell'orto, si scavano anche delle pozze in terra battuta, entro le quali vien raccolta l'acqua piovana: queste pozze sono per lo più di forma ellittica, e sono quasi sempre circondate da una rigogliosa vegetazione di canne (*arundo*), la quale tempera l'intensità della evaporazione e mantiene l'acqua abbastanza a lungo dentro l'invaso.

Il raccolto e la cernita dei prodotti degli orti sono oggetto di cure tutte particolari. I pomidori, per esempio, vengono staccati dalla pianta prima che giungano a completa maturazione, facendo sempre attenzione che le canne di sostegno non provochino alcuna lesione sul frutto: questo, viene poi riposto entro a ceste imbottite di paglia, e così inoltrato ai mercati di consumo come prodotto fresco. Poichè il pomodoro locale è di qualità assai pregiata, non converrebbe infatti destinarlo all'industria delle conserve, che paga a prezzi relativamente bassi la materia prima ad essa occorrente. È naturale che questa abbondante produzione orticola faccia fiorire in tutti i principali abitati della costa un'industria complementare intesa alla fabbricazione delle ceste di vimini, delle cassette di legno, delle corbe per verdura, ecc.

Le verdure provenienti dagli orti stabili non alimentano peraltro una cospicua esportazione, ma sono prevalentemente destinate a soddisfare i bisogni dei rispettivi centri abitati. Anche nei riguardi commerciali, dunque, la funzione dell'orto stabile e quella dell'orticoltura da pieno campo sono abbastanza nettamente differenziate: in linea di massima, il primo copre il fabbisogno alimentare locale, mentre la seconda lavora per l'esportazione a grande distanza. Un'eccezione può essere fatta, tuttavia, pel centro orticolo di Fano (e Metaurilia) che pratica pure un cospicuo smercio verso le città tedesche. Il piccolo traffico locale si effettua col trasporto quotidiano dei prodotti dagli orti al mercato, direttamente: questo trasporto viene fatto al mattino per tempo, mediante barrocchini e anche mediante ceste recate sul capo dalle ortolane. In tutti i centri principali, il mercato delle

verdure è decorosamente sistemato e ben curato, e s'affianca quasi sempre al mercato del pesce: pesce e verdura sono i due cibi fondamentali, ed eminentemente autarchici, della sobria popolazione marchigiana. Mi piace ricordare tra gli altri, e come modelli di ordine e di pulizia, i mercati d'Ancona, Fano e Senigallia (quest'ultimo, settecentesco, e di notevole effetto architettonico). In nessuna città delle Marche esiste il Mercato Generale dei prodotti ortofrutticoli, che ne controlli integralmente il commercio, e così non è possibile tentare, com'è già stato fatto per altri mercati (Roma), un'analisi dettagliata delle provenienze e del consumo dei diversi prodotti. Nel caso nostro, si può dire soltanto che in ciascun centro abitato, gli ortaggi consumati sono quasi tutti di produzione locale, e che esiste, se mai, un modesto scambio fra centri diversi soltanto per certi prodotti tipici (ortaggi di secondaria importanza). Va da sé che qualche centro orticolo può avere una produzione esuberante al fabbisogno della propria popolazione (Fano, Senigallia); in tal caso, l'eccedenza o viene inoltrata all'estero, per tramite del Consorzio provinciale e per mezzo del treno-derrate ordinario FF, che passa quotidianamente lungo la linea adriatica; oppure, caso più frequente, va a completare la scarsa produzione di centri vicini: la stazione balneare di Falconara (Ancona), per esempio, in alcuni periodi estivi di punta, soleva fare una discreta importazione di ortaggi da Senigallia, per sopperire alla esigua produzione degli orti propri. Ammesso insieme col Carrante (1), che il prodotto quantitativo dei nostri orti stabili si aggiri sui 150 quintali per ettaro, la popolazione delle Marche disporrebbe per proprio consumo di oltre 360.000 quintali all'anno d'ortaggi diversi (detratta la produzione di Metaurilia, esportata per buona parte all'estero): vale a dire di kg. 28,6 per abitante. Tale consumo risulta superiore a quello medio complessivo per alcune città del Regno (2), ma è probabilmente ancora inferiore al consumo reale.

Concludo queste brevi note per ricordare che nelle Marche mancano vere e proprie zone orticole continue, specializzate; si può osservare soltanto una certa intensificazione di questa forma raffinata dello sfruttamento del suolo, lungo la sezione costiera da Pesaro ad Ancona. Qui infatti le condizioni geografiche si presentano particolarmente favorevoli: il suolo e il clima vi sono più propizi; la densità degli abitanti è più alta; le città sono più frequenti; il benessere è più diffuso (3).

(1) A. CARRANTE, *Op. cit.*, pag. 60.

(2) Cfr. PITOTTI e BELLÌ, *Negli orti di Chioggia. Notizie storiche, statistiche, tecniche*, pag. 34 (Quaderno n. 3 dell'Istituto federale di credito delle casse di risparmio delle Venezia, 1923), ove si presume un consumo medio giornaliero di 65 grammi di ortaggi per persona (consumo annuo kg. 23,7).

(3) Per l'ortifruticoltura della Campania, una minuta e precisa disanima degli elementi causali, viene fatta da G. Roletto, *Ricerche geografiche sull'ortifruticoltura della Campania*. Atti dello XI Congresso geografico italiano, vol. III, pp. 35-39. Napoli, 1930.