

TRA CASTELLI E BANCHETTI

THANKS TO THE REGISTERS OF THE ANGEVIN CHANCELLORY, RECONSTRUCTED AFTER THE DESTRUCTION OF THE ORIGINALS IN 1943, WE CAN UNDERSTAND THE MEDIEVAL LIFE IN LUCANIAN CASTLES, WHERE SOVEREIGNS LOVED TO SPEND THEIR TIME ORGANIZING BANQUETS FOR THEIR COURT.

THE LORD OF THE TABLE WAS THE WINE OF THE AREA, AGLIANICO, WHICH IS SURELY WHAT THE DOCUMENTS REFER TO WHEN THEY TALK ABOUT "THE RED WINE OF MELFI".

Il nostro cammino attraverso gli archivi comincia dal **Medioevo**. Proviamo a percorrere le strade della **Basilicata** dell'epoca con la guida di alcuni documenti molto importanti: i registri della cancelleria angioina. Questi grossi volumi, sui quali erano annotati gli atti emanati dai re angioini, andarono distrutti nell'incendio appiccato dalle truppe tedesche a **villa Montesano** in **San Paolo Belsito**, presso **Nola**, il 30 settembre 1943. Grazie però al paziente lavoro di archivisti napoletani, questi registri sono stati parzialmente "ricostruiti" mettendone insieme brani che erano stati trascritti da vari studiosi prima della loro distruzione.

E da questi famosi registri, molto utilizzati anche da **Giustino Fortunato** per le sue ricerche, partiamo per sbirciare nella vita di corti e castelli lucani, dove i sovrani angioini amavano rifugiarsi.

Carlo I soggiornò spesso nel castello di **Lagopesole**, dove organizzava con la sua corte succulenti banchetti. I commensali si servivano di fine vasellame da mensa e di stoviglie di ogni tipo, da quelle di terracotta a quelle metalliche. Resti di vasellame sono stati ritrovati in alcuni scavi praticati recentemente nel cortile minore del castello. Nel corso del sec. XII, con l'afflusso e lo sviluppo delle **Crociate**, erano stati introdotti nuovi prodotti alimentari, come i cavoli, gli spinaci, l'acetosella, il prezzemolo, il cerfoglio e la melanzana. Ma sulla mensa non poteva soprattutto mancare il buon profumo del pane di grano. Nei registri angioini leggiamo di un ordine dato dal re il 26 settembre 1278: oltre al forno esistente nella regia masseria di Carda presso **Lagopesole**, doveva essere costruito un altro forno, mediante il quale si potessero cuocere ogni giorno, in due volte, sei salme di pane per uso della casa reale.

Il pane accompagnava l'uso abbondante di carne o di pesce. Il 9 dicembre 1279 il re disponeva che fossero prese nei pantani regi di **Versentino** e di **Salpe** diecimila piccole anguille le quali, portate in barili a Lagopesole, fossero immerse in quel lago per moltiplicarsi.

Signore della tavola era il vino della zona, l'**Aglianico**, cui si fa sicuramente riferimento nei documenti quando si parla del "vino rosso di Melfi". Non a caso i sovrani si occuparono a più riprese dell'incremento dei vigneti: nel

DISEGNO DEL CASTELLO DI BOIRANO NEL CABREO DELLA SS. TRINITÀ DI VENOSA DEL 1774 (ARCHIVIO DI STATO DI POTENZA, CORPORAZIONI RELIGIOSE, VOL. 200)

Il 28 settembre 1280 **Carlo I d'Angiò** emanava disposizioni affinché i vigneti regi non subissero danni e condannava **Costantino Caciolo di Trani, secreto di Puglia** - una sorta di funzionario dell'amministrazione finanziaria - per essersi disinteressato delle vigne regie di **Melfi**. L'anno seguente il sovrano ordinava al giustiziere di Basilicata - funzionario preposto all'amministrazione provinciale - di far piantare sessanta vigne vini rubei Melfie.

Ogni volta che si trasferiva a Lagopesole, Carlo I si preoccupava di darne avviso per tempo al castellano, affinché al suo arrivo le botti del castello si trovassero piene di vino.

Al settembre del 1280 risale un ordine dato al giustiziere di Basilicata di acquistare per la corte, la quale si sarebbe spostata a Lagopesole nella stagione estiva dell'anno successivo, *de vino rubeo Melfie meliori quod haberi poterit*, della vendemmia di quell'anno e nella quantità di ben quattrocento salme, unità di misura pari a 185 litri.

Il vino sarebbe stato acquistato con la consulenza di quattro esperti di Melfi e avrebbe poi dovuto essere riposto nelle botti del castello.

A questa seconda delicata fase avrebbe dovuto presiedere **Bertoldo Bruno**, custode del castello: si doveva far attenzione affinché nell'operazione venisse posta *curam diligentem et studium oportunum*, in modo tale da far sì che l'estate successiva il vino si fosse trovato *bonum et utile pro usu nostro et hospitii nostri*. Del vino acquistato si doveva tenere un quaderno sul quale andavano annotati, di giorno in giorno, la quantità comprata, i nomi e i cognomi dei venditori, la quantità procacciata da ciascuno di essi ed il relativo prezzo. Peccato davvero che nessuno si sia dato pensiero di custodire gelosamente il quaderno in qualche archivio: i nomi di quei venditori e lo spessore della loro attività commerciale ci rimarranno per sempre sconosciuti.

Il vino veniva dunque consumato in gran quantità dai re angioini, anche come mezzo di evasione dalle fatiche e dalle preoccupazioni del regnare. Desiderata compagnia nelle più lieti ore trascorse fra i boschi e le campagne di Lagopesole, là dove si poteva scorgere il dolce profilo del **Vulture** disperdersi nell'incandescente luce dei tramonti, rossi come il fuoco, rossi come... lo squisito succo dei suoi vigneti. ●



Stirciamo fra qualche pagina dei "ricostruiti" registri della cancelleria angioina, già pubblicati da Giustino Fortunato nella sua opera *Il castello di Lagopesole*, Trani, Vecchi, 1902 (rist. anast., Venosa, Osanna, 1987).

1280 settembre 16, Melfi.

È stato scritto al nostro giustiziere di Basilicata. Con il nostro beneplacito si provveda affinché nel nostro palazzo di Lagopesole possa trovarsi del vino rosso di Melfi della migliore qualità che si possa avere, della vendemmia dell'anno presente, che, nella misura di quattrocento salme, dovrà esser diligentemente e in modo salubre riposto e conservato nello stesso palazzo, affinché quando giungeremo lì nella prossima estate, lo stesso vino possa esser trovato buono e utile per il consumo nostro e del nostro ospizio. Ci raccomandiamo pertanto fermamente ed espressamente alla tua fedeltà affinché, sotto pena di cento once di oro, scelti quattro uomini di Melfi fedeli ed esperti e affiancato ad essi un uomo forestiero della tua famiglia oppure qualcuno dei nostri stipendiati che dimorano con te e di cui tu goda piena fiducia, tu faccia da loro comprare del predetto vino, col denaro della nostra Curia, del migliore vino rosso di questa terra che si possa trovare, s'intende mosto [vino nuovo], della vendemmia di questo anno, che si possa trovare sulla migliore piazza, sino alla quantità predetta di quattrocento salme...

Nell'acquisto e nella deposizione del vino farai in modo che siano poste la diligenza e la cura opportune, in modo che la prossima estate possiamo trovare il vino buono e adatto al consumo nostro e del nostro ospizio, poiché, se sarà altrimenti, unicamente a te faremo reclamo.

Dato a Melfi il giorno sedicesimo del mese di settembre, nona indizione.

(Archivio di Stato di Napoli, Registri Angioini, 1281 B, n. 42, fol. 65.)