

## A TAVOLA NEL SEMINARIO DI OPPIDO TRA XVIII E XX SECOLO

Letterio Festa

Tra le tante attenzioni dei rettori ed economisti dell'antico Seminario vescovile di Oppido<sup>1</sup> non poteva mancare quella per la buona tavola, cura ampiamente testimoniata dai documenti d'Archivio oggi a nostra disposizione. Per cominciare, diamo uno sguardo alle «Regole pel governo interiore del Seminario della Città di Oppido», stampate nel 1798 dal vescovo Alessandro Tommasini, le quali propongono un vario ed articolato menù settimanale che sembra redatto, per il giusto equilibrio e la studiata varietà, da un moderno dietologo:

«Domenica a pranzo: minestra bianca di maccheroni, minestra verde e bollito, ragù, formaggio e frutta; a cena: insalata, bracioline, formaggio e frutta. Lunedì a pranzo: minestra bianca di riso o farro, minestra verde, polpette, formaggio e frutta; a cena: insalata e minestra bianca di pasta fina, formaggio e frutta. Martedì a pranzo: minestra verde, bollito, minestra bianca, formaggio e frutta; a cena: insalata, arrosto, formaggio e frutta. Mercoledì a pranzo: minestra bianca di riso o farro o pasta fina, minestra verde, bollito, formaggio e frutta; a cena: insalata, uova, formaggio e frutta. Giovedì: si regolerà come la domenica, togliendo il solo bollito. Venerdì a pranzo: minestra bianca e riso o zuppa o fidelini, minestra verde formaggio e frutta; a cena: insalata, minestra bianca, formaggio e frutta. Sabato, digiuno per il Seminario, minestra di legumi i più leggeri come ceci, fagioli bianchi, favette, minestra verde, pesce e frutta; a cena: insalata, salumi e frutta»<sup>2</sup>.

Lo stesso testo indicava, poi, le opportune «regole per ben governarsi nel sedere a tavola»:

«Non si deve spiegare la tovagliuola prima che lo abbia fatto la persona superiore che vi si trova. Non si deve abbandonare il corpo sulla tavola, anzi neppure appoggiarvi.

*Disconviene girare gli occhi sulle vivande per cogliere la miglior parte.*

*Si fugga di prendere il cibo ingordamente e colle gote gonfiate ammassar bocconi sopra bocconi.*

*Non si ungono le dita, ne s'imbrattino, sicché si facciano vedere sconcezze nella tovagliuola.*



*Nel masticare non si faccia strepito spiacevole ad udire.*

*Non istà bene, sedendo a tavola, grattarsi il capo e conviene guardarsi più che si può di sputare o farlo con acconcio modo.*

*Non si freghino i denti con la tovagliuola e molto meno col dito.*

*Non si risciacqui la bocca e si sputi il vino in palese.*

*Non si faccia segno che la vivanda sia estremamente piaciuta.*

*Il pane si affetti col coltello, non si spezzi co' denti, ne colle dita, ne gli si levi intorno la corteccia per mangiarla sola senza la midolla.*

*Le frutta si mondino col coltello e le bucce non si gettino a terra ma si lascino nel piattino e i noccioli*

*È spiacevole costume succiar le ossa per ricavarne la midolla o staccarne la*

*carne co' denti ma deve ciaschedun servirsi del coltello e della forchetta*

*Ciaschedun si serva di una sola mano per imboccare che ordinariamente è la destra.*

*Il brodo si sorbisca col cucchiaino e si stia sull'avviso di non farne scorrere sopra di sé o della tovaglia.*

*È abominevole costume, dopo aver mangiato la vivanda, leccar con la lingua la scodella o stropicciarla col pane.*

*Se debba sputarsi qualche cosa masticata che non si può inghiottire, si faccia con acconcio modo in guisa che altri non se ne avvenga.*

*Nel bere non si empia tanto il bicchiere che il vino versi, ne si beva mai col boccone ancora in bocca.*

*È sconciissimo modo, sedendo a mensa, risciacquare i bicchieri e versare l'acqua o il vino sul pavimento, sul quale in nessun conto conviene gittar brodo o acqua o altro.*

*È cosa sgarbatissima di porre acqua sul tondino ove stanno i bicchieri, per risciacquare ivi il cucchiaino con la forchetta.*

*È onesto e dicevol costume di non gittar via le briciole del pane rimaste sulla mensa ma raccogliarle in un mucchietto e lasciarle per rispetto alle parole di Gesù Cristo»<sup>3</sup>.*

I successivi «Regolamenti per il Seminario Diocesano di Oppido», formulati da mons. Giuseppe Teta nel 1859, sostanzialmente poco aggiungono a quanto detto dal vescovo Tommasini, invitando i seminaristi ad avere a tavola una «grande compostezza» e a non scegliere le pietanze «neanco cogli occhi che si ascriverà a delitto»<sup>4</sup> ed ordinando la lettura di un brano della Sacra Scrittura o della Vita dei Santi durante il pranzo<sup>5</sup>. Inoltre, trattandosi della vita di un Seminario, si precisava:

«Il dispensiere farà sì che tutti i servi della cucina adempiano bene i loro doveri e cioè che ogni 15 giorni si confessino e si comunichino; che ogni sera uniti recitino il Santo Rosario immancabilmente in cucina e ogni mattina, se

fosse possibile, ascoltino la Messa in Cappella. Loro impari la Dottrina cristiana spiegandone, al meglio, i misteri»<sup>6</sup>.

Ulteriori indicazioni le troviamo, poi, nei «Regolamenti del venerabile Seminario di Oppido Mamertina», redatti, nel 1883, dal vescovo Antonio Maria Curcio, il quale dedica un intero capitolo al Galateo affermando che «l'attendere a ben regolare i sentimenti e le azioni esteriori in modo da far buona pruova di sé davanti alle persone civili è un altro capo essenziale dell'educazione. Il galateo non è figlio della convenzione e neppure un cerimoniale variabile e meschino come le mode ma si fonda sulla natura dell'uomo e partecipa della sua stabilità. Il garbo esteriore è alla virtù ciò che la grazia è alla bellezza»<sup>7</sup>.

Per tale ragione, veniva imposto al rettore di spiegare il celebre testo di monsignor Della Casa ai chierici ogni giovedì e domenica prima del pranzo<sup>8</sup>.

In un altro capitolo si ricordava che «la Scuola Salernitana dopo il pranzo non accorda che breve e lento moto ed a preferenza vuole lo star fermo, di qui il bisogno di evitare in tal tempo ogni seria occupazione mentale»<sup>9</sup> mentre i camerieri che servivano i seminaristi a tavola dovevano indossare «un berrettino bianco ed un grembiale bianco che scenda dal collo fino alle ginocchia», osservando «un silenzio rigorosissimo» durante il loro servizio<sup>10</sup>.

Infine, il «Regolamento per il Seminario e i suoi alunni», stabilito nel 1956 dal vescovo Maurizio Raspini, dopo aver ribadito nella sostanza quanto già detto dai predecessori, aggiunge:

«Si riterrà colpa gravissima degna del più esemplare castigo la riprovevole facilità che hanno taluni di eccitare nella Comunità lagnanze pel trattamento della tavola e molto più, poi, di fare sentire lagnanze agli estranei con lettere e con discorsi in sala d'udienza»<sup>11</sup>.

Invece, nel «Rendimento di conto morale, materiale e finanziario» predisposto dal rettore Vito Andrea De Risi per l'apposita commissione di controllo del bilancio del pio Istituto, si afferma:

«Tra i principi igienici ai quali debbesi anco mirare in ogni Stabilimento di educazione, è forza sortutto attendere alla salubrità dei viveri, all'aria, per quanto si può purificata ed al rigoroso metodo di compensare le perdite naturali con altrettanti mezzi, propri ad ottenersi una completa organizzazione nello sviluppo fisico del corpo, una chilificazione e sanguificazione proporzionata allo stesso. Ad ovviare quindi ogni



Antico Seminario di Oppido

ostacolo che potesse contraddire siffatte nozioni, si è portato pensiero a provvedere una servitù conveniente all'esigenza del luogo ed al fine proposto. In cucina non ci son mai stati meno di tre servi ed essi, sotto la più severa sorveglianza, hanno atteso alla nettezza del locale ed all'esatto fornimento del loro mestiere. Le vivande sono state a livello con le spese cibarie, non di lusso ma bene apparecchiate e le SS. VV. Rev.me che in ogni rincontro, quasi a sorpresa, han visto il trattamento dei giovani, possono testimoniare. Non parlo degli alunni, poiché li hanno sempre sentiti contenti e soddisfatti di modo che fin dal principio del mio ministero tolsi l'abuso d'introdursi in Comunità commestibili di qualunque sorte ed i giovani, invece di risentirne, sono stati sempre plaudenti. Vero si è poi che lo Stabilimento ha per ogni mattina presentata, ai ragazzi di prima età, la colazione a determinata ora. Se ne eccettui pertanto il mercoledì ed il sabato di ogni settimana, consacrati dai giovani tutti al digiuno in onore della Beatissima Vergine. Provvidi anche al pane. Non era affatto contento come in piazza solevasi lavorare e nel corso del 1856 feci prova della riuscita del fiore di Carosella, vendibile in Gioia e proveniente da Napoli. L'esperimento coronò i miei desideri. Si aggruga al risparmio la superba qualità del pane, onde i giovani sono stati trattati da galantuomini, per come meritavano ed ad un luogo di educazione si addiceva Regularizzato il metodo della cibaria, si son visti i giovani floridi nella salute e robusti nel corpo, lontani dalle infermità e più che attenti ed assidui allo studio ed all'applicazione,

sendo incontrastabile il principio che è sana e pronta la mente in un corpo non disorganizzato»<sup>12</sup>.

Infine, in un Bollettino Diocesano del 1924 leggiamo:

«Spiace constatare che il maggiore ostacolo alla educazione dei bravi seminaristi viene spesso da alcune famiglie le quali non sanno fare a meno di nutrire di fisime i loro figli anziché di sani principi. Per ovviare a tutto ciò nel nuovo anno saranno assai limitati i giorni di udienza, né sarà ammessa la minima eccezione al trattamento che sarà sempre uguale per tutti. Non saranno ammessi doni che non vadano a tutta la Comunità. Il trattamento è tale da rendere indiscutibile alla Direzione il diritto di adottare tali provvedimenti. Chi vuol nutrirsi i figli di zuccherini, li può tenere meglio in famiglia»<sup>13</sup>.

#### La Cucina, i Refettori e la Dispensa del 1861

Un accurato inventario dell'anno 1861, c'informa sull'attrezzatura e sul corredo della Cucina del Seminario oppidese nella seconda metà del XIX secolo:

«2 caldaie grandi; 2 caldarelli; un marmittone col coverchio di rame; una marmitta rotonda di rame senza coverchio; un tiellone col coverchio di rame; una tortiera grande e una piccola; un piatto a setè col coverchio di rame; 4 casserole grandi con due coverchi di rame; 2 casserole piccole senza coverchi; un forno di campagna grande; 3 padelle di ferro e 3 di rame; 3 graticole, una grande e due piccole; 2 coppini di rame col manico di ferro; 2 scolapasta di rame, uno grande ed uno piccolo; 4 pezzi di brodo di rame; 170 piatti piccoli e 70 grandi; un puzzonetto di rame; un



cucchiaio per frittura di rame e due di ferro; un coltello per tagliare il formaggio; un forchettone di ferro per pigliare la pasta; una mannaia per tritare la carne; 2 mezzi cafisi; 2 quartucci; un coltellaccio di ferro; 3 trincia lardi; un passa brodo di latta; una gratta cacio grande di ferro con cassa di legno; un palettone di ferro grande; un'acetiera di latta grande; 3 palette di ferro; 2 setacci; un mortaio di marmo col pestello di legno; 2 canestre pel carbone; 80 piatti piccoli; 34 piatti grandi; 8 candelieri di rame; uno di latta e una lumera di ferro per la Cucina»<sup>14</sup>.

Questo, invece, era il corredo del Refettorio comune:

«22 brocche d'acqua; 42 piatti; 45 bicchieri da vino; 36 bottiglie da vino; 10 saliere; un lume a riverbero; un Crocifisso grande; 7 mappine; 9 grembiali; un'angoliera pittata; una tavoletta per passare i piatti; 7 banchi; una panca per posare i piatti; un bottiglione di vetro per il vino; un imbuto grande e due imbutelli»<sup>15</sup>.

Mentre questi gli oggetti del Refettorio dei professori:

«3 bottiglie per l'acqua; 3 per il vino; 4 bicchieri di cristallo per l'acqua ed altrettanti per il vino; una saliera di vetro giallo; 3 zuppere di terraglia napoletana; una fruttiera; una insalatiera di terraglia ordinaria; 2 bislunghe; 16 piatti grandi; 28 piatti piccoli; 10 posate; 8 coltelli da tavola; un'angoliera; 8 sedie ed una tavola»<sup>16</sup>.

Infine, in Dispensa si trovavano:

«Uno stipone per conservarsi pane e formaggio; una carniera nuova; 10 bracieri di rame; 3 piedi di ferro e otto di legno; 5 palette; 2 casse di pioppi; una sega di ferro a due manici per legno; 1 cassa di abete; 8 cestoni; una scure; 3

vasi da camerino; 7 orinali; mezzo cafiso di latta col quartuccio, quarto, ottavo e sedicesimo; una botte e un barile per conservare l'aceto; 8 barili di legno per l'acqua; 2 mezzocafiso di latta per l'olio; un pignato di latta per l'olio col piatto; una giara grande per tenere il pesce nell'olio; una stadera grande; un bilancione; un bilancetto di rame con i seguenti pesi: due rotoli, un rotolo, mezzo rotolo ed un quarto tutti di ferro; il dodici once, 4 pezzi di sei ed il 3 once di rame; 10 lancette per mettere sugna; un vaso per salare la carne; una panca; 2 stipi vecchi; un campanello di ottone; un lanternone vecchio; 2 orcioli di olio; 10 scope; una vanga di ferro; 3 mestoli; 2 ventagli; 8 brocche d'acqua; un lume a riverbero; un'insalatiera; 170 piatti vecchi piccoli e 70 grandi; 22 formelle di bocconotti; 4 bicchieri di vino; 2 coperchi di zuppere di terraglia napoletana»<sup>17</sup>.

#### **La cucina del vescovo Alessandro Tommasini**

Particolarmente interessante è l'inventario della cucina del vescovo Alessandro Tommasini, benemerito pastore che resse la Chiesa aspromontana, all'indomani del terribile terremoto del 5 febbraio 1783, tra alterne e non sempre facili vicende, dal 1791 al 1818:

«Oggetti d'argento: 4 candelieri da tavola; un barile con suo boccale; 2 sotto coppe; una zuccheriera con 6 cucchiaini; una confettiera grande in forma di boccale; 17 posate consistenti in 17 forchette, 17 cucchiaini e 17 coltelli con le sole coste d'argento; un cucchiaione con trincia e forcone uguale alli sopradetti coltelli; un porta olio e aceto. Oggetti di rame: 5 candelieri; 2 caldaie; 14

casserole di grado in grado di grandezza; una casseruola rotonda; 3 cucchiaini; 2 coppini; una passabrodo; 4 tortiere; un braciere con suo coperchio; 4 marmitte con loro coperchi; 36 pasticciotti di diverse misure; una saliera; 2 confettiere; 2 cioccolatiere; 6 coltelli; un coltellaccio; 8 treppiedi; 2 paletti; 2 forni di campagna; 6 spiedi di ferro; una tiella; 3 graticole; un braciere di ferro; una sorbettiera; 12 forme di stracchini; 6 dozzine di bicchieri da tavola per acqua e vino; un'altra dozzina di bicchieri a calice per vini forestieri; una dozzina di caraffe da tavola; 2 servizi intieri di piatti; bacili e 2 zuppere, una giornaliera ed una d'Inghilterra»<sup>18</sup>.

#### **Gli alimenti**

I registri e i documenti oggi a nostra disposizione, ci danno numerose informazioni circa gli alimenti presenti sulle tavole del Seminario oppidese e che, sostanzialmente, si riferiscono alla così detta "dieta mediterranea" e alle colture ed allevamenti tipici del nostro Territorio.

Tra i cereali e i farinacei troviamo il grano; il granone; il fior di farina; la semola; la crusca; il lievito; dai quali si traevano il pane; la pasta lunga e minuta, ovvero "pastina"; la pasta all'uovo; i maccheroni; i vermicelli e le orecchiette. Non mancava l'uso costante del riso<sup>19</sup>.

Abbondante e variegata la verdura: patate; melanzane; pomodori; olive; cavoli; peperoni; zucchine; cime di rapa; agli e cipolle; cicorchia; ceci; piselli; pepe; fagiolini; fagioli bianchi; fagioli cannellini; fagioli paesani; lenticchie; fave; scarola; lupini; finocchi; lattuga; cappucci; cetrioli e funghi ed anche la frutta: mele e pere; melarance; fichi d'India; fichi verdi e secchi; pesche; arance, mandarini e limoni; albicocche; ciliegie; castagne; noci e nocciole.

Altrettanto abbondante il pesce, soprattutto quello dei nostri mari: alici; sarde e sardella; tonno, tonnina e tarantello di tonno; aringhe; pesce spada e calli di pesce spada; stoccafisso e baccalà; pesce palumbo; neonata; merluzzo; pesce ala lunga e sauri.

Meno frequente la carne: castrato; maiale; agnello; vaccina; capretto; pollo; montone; pecora; tordi e pernici.

Tra i latticini, invece, ricordiamo: il formaggio pecorino e quello vaccino; il caciocavallo; il formaggio di Catanzaro; la provola; il formaggio siciliano; il cacio fresco; la ricotta; la provatura e il cacio maiorchino.

Scarsi i dolci: torrone; gelato; biscotti; caramelle e paste fresche mentre

come liquori troviamo il rhum e il rosolio cremato.

Si faceva largo uso, oltre all'olio, al vino e all'aceto, di uova, lardo, ciccioli, strutto e sugna.

Infine, «giusta l'antica consuetudine»<sup>20</sup>, in occasione del Natale, si regalavano ai Superiori del pio Istituto caffè e zucchero.

### I piatti

Tali alimenti venivano preparati secondo le ricette tradizionali della Cucina meridionale<sup>21</sup>.

La pasta veniva condita con il ragù di castrato, di capretto, di montone, di pecora o di vitello o con il "brodo finto" oppure si preparavano sartù e frittate di pasta con le alici o di riso<sup>22</sup>.

Variegati, poi, i secondi piatti: arrosto di vaccina o di maiale; arrosto, bollito o rognone di castrato; castrato con fave; spezzatino o arrosto di capretto; ragoncino di agnello o di pecora; frittura di fegato con patate; polpette o polpettone di vaccina o di maiale; salsicce di maiale; bracioline di carne; soffritto; fritto di cervella; fegato di vaccina in tortiera; colombe in brodo, soprattutto per i malati; parmigiana di patate, melanzane o zucchine o cavolfiori; melanzane ripiene di mollica e alici salate; frittura o sartù di patate; spuma di patate; pomodori ripieni con alici; peperoni fritti o arrostiti; alici salate, fritte o insugate; sarde "ammollicate", fritte o in brodo; stocco fritto, arrostito o in tortiera; polpette di pesce all'olio e stocco; merluzzo fritto; frittelle di neonata; uova in purgatorio, all'acqua pazza, sode o in padella; frittata di uova o di pastina; spuma di ricotta.

Come contorni troviamo: insalata di pomodori, di lattuga, di arance o di patate; minestra di cavoli, di verze o di cappuccio; crostini di caciocavallo; crocchè di riso o di patate; peperoni fritti, con l'aceto o arrostiti; composta di peperoni; zucchine fritte, ripiene, con cacio e uova o con cime di rapa; zeppole con tonnina; minestra di scarola con residui di maiale; fave a minestra con la sugna o alla poverella; zuppa di ceci ed, infine, oltre ai dolci già citati, a pasqua si offriva un «composto di ricotta, latte, zucchero e cannella»<sup>23</sup> oppure una «pizza dolce di ricotta e cioccolato»<sup>24</sup> o zeppole dolci di fior di farina.

Questo era, ad esempio, il menù della vigilia e del giorno di Natale del 1881:

#### «Vigilia di Natale

*Pasta con le alici; pesce stocco; briccoli conditi al piatto; acciughe; uova; zeppole dolci di fior di farina; finocchi, fichi e arance; torrone e nocciole; vino doppio.*



#### Giorno di Natale

*Pasta e ragù di maiale; bistecche di maiale; peperoni e alici; pecorino; fichi, castagne e finocchi; vino doppio»<sup>25</sup>.*

Mentre quest'altro era il menù del giorno di Pasqua del 1876:

*«Pasta al ragù di vitello; spezzatino di capretto; un uovo a testa; piatto dolce composto di ricotta, latte, zucchero e cannella»<sup>26</sup>.*

#### I fornitori ed i fondi rustici

La maggior parte dei beni di consumo veniva acquistata a Gioia Tauro dove, via mare, arrivavano i generi alimentari provenienti da Napoli. Ad esempio, il tonno, se non acquistato a Pizzo<sup>27</sup> dalle celebri tonnare, giungeva dalla Ditta Michele Migone di Genova, «deposito di salumi e provviste per uso di bordo»<sup>28</sup>, rappresentata a Gioia da Filippo Suraca, nel 1894. Nel 1876, invece, pasta, farina e altri alimenti si acquistavano da Cosmo Gargano<sup>29</sup> mentre la conserva di pomodoro arrivava da Amantea<sup>30</sup>, la lenticchia da Scilla<sup>31</sup>; la farina da Mileto<sup>32</sup>; le caramelle e i dolci dalla Pasticceria di Rocco Scutellà di Delianuova<sup>33</sup>; il pesce stocco, il riso, il torrone, il rhum e il rosolio cremato della Distilleria Giuseppe Terracciano di Napoli dalla Ditta Milano e Di Giovanni sempre di Gioia Tauro<sup>34</sup>.

L'olio, il vino, la verdura e la frutta provenivano, invece, dai numerosi fondi rustici che costituivano il patrimonio del Seminario:

#### OPPIDO

- Santa Maria o Folari, uliveto, tomolate 12 e mezzo
- Cannamaria, uliveto-vigneto, tomolate 1 e mezzo
- Costa Tricuccio, uliveto, tomolate 1
- Tricuccio, vigneto, tomolate 1

- La pietra, tomolate mezza

#### TRESILICO

- Santa Maria o Crisone, uliveto-costa, tomolate 7
- Ferrandina o Mercato, uliveto-costa, tomolate 3-2/4
- Vasilicò superiore, uliveto-costa, tomolate 2/4
- Vasilicò inferiore, uliveto-costa, tomolate 1/4
- Fontana o Gaglianò, uliveto-costa, tomolate 4/8
- Capitanello, uliveto, tomolate 1
- Gullotta, uliveto-costa, tomolate 1

#### VARAPODIO

- Podari, uliveto-costa, tomolate 3/4
- Sportà, uliveto piano, tomolate 9
- Posagnia o Santa Croce, uliveto piano, tomolate 3-3/4
- Riganati o Croce, uliveto piano, 1-3/4
- Corelli, piede uno d'ulivo
- Posagna, piede due d'ulivo
- Pantorato, piede tre d'ulivo
- Brucicella, terra aratoria, tomolate 15
- Virga, terra aratoria, tomolate 7-3/8

#### SAN MARTINO

- Piraiono, terra aratoria, tomolate 18-2/8
- Ferrone o Palumbo, terra aratoria, tomolate 6-2/8
- Santa Lucia, terra acquabile, tomolate 16
- La pietra, terra aratoria, tomolate 17
- Vicario, uliveto piano, tomolate 1-3/4
- Canalello, uliveto costa, tomolate 3-2/4
  - Badia o Lenza longa, terra aratoria, tomolate 6

#### IATRINOLI

- Pigliata, uliveto piano, tomolate 16
- Fornà o Fornella, uliveto piano tomolate 3
- Fornà o Fornello, uliveto piano, tomolate mezza

#### RADICENA

- Vatoni o Paiano, uliveto piano, tomolate 4



La Cattedrale di Oppido

- *Carreri inferiore*, uliveto piano, tomatate 7-2/4
  - *San Nicola de' Latinis*, uliveto piano, tomatate 17
  - *Carreri superiore*, uliveto piano, tomatate 7
  - *Chiusa*, uliveto piano, tomatate 3  
TERRANOVA
  - *Brancorino o Donna*, uliveto piano, tomatate 5
  - *Belvedere*, uliveto-vigneto, tomatate 2-2/4  
SCROFORIO
  - *Godino o San Nicola*, uliveto piano, tomatate 6-1/8
  - *Galatoni o Zimbe*, uliveto piano, tomatate 4-1/8  
MESSIGNADI
  - *Santa Rosa*, uliveto piano, tomatate 2-2/4
  - *Plamieri*, 48 piante d'ulivo
  - *San Carlo o Li petti*, uliveto incolto, tomatate 2
  - *Fracolella*, uliveto, tomatate 2/4  
PEDAVOLI
  - *Santa Marina*, castagneto, tomatate mezza  
CASTELLACE
  - *Valle*, castagneto, tomatate 7-6/8<sup>35</sup>
- Inoltre, il Seminario possedeva, «adiacente alle mura»<sup>36</sup>, un grande giardino che, tra il 1855 e il 1858, fu fatto oggetto di particolari miglierie con la piantagione di nuove piante di mele, castagne, arance, nocciole e olive.

**Note:**

<sup>1</sup> Sulla storia del Seminario Vescovile della Diocesi di Oppido cfr. SANTO RULLO, *Il Seminario di Oppido nei suoi tempi*, Edizioni Officina grafica, Villa San Giovanni 1995; ROCCO LIBERTI, *I Seminari di Oppido e di Mileto in età moderna e contemporanea*, in PIETRO BORZOMATI (a cura di), *Calabria cristiana. Società, religione, cultura nel Territorio della Diocesi di Oppido Mamertina-Palmi*, Rubbettino, Soveria Mannelli 2001, (2 voll.), II, pp. 261-271.

<sup>2</sup> ARCHIVIO STORICO DELLA DIOCESI DI OPPIDO MAMERTINA-PALMI (ASDOP), fondo del Seminario Vescovile, serie Regolamenti e orari, busta 3, fascicolo 1, *Regolamento pel governo interiore del Seminario della Città di Oppido*, Tipografia Giovanni Del Nobolo, Messina 1798, pp. 10-11. I *fedellini* o *fedelini* sono una pasta all'uovo per minestra in brodo, tagliata in forma di fili lunghi e sottili. Più avanti si precisa: «Il ministro userà ogni diligenza che i seminaristi la mattina nell'ora stabilita siano serviti di pane o biscotti con cacio, o ricotta per la colazione e perciò la mattina disporrà che il maestro di casa tenga apparecchiati tanti canestri, quante sono le camerate, pieni di biscotti o di pane tagliato in tanti pezzi quante sono le bocche in ogni camerata col rispettivo cacio e, nell'ora della colazione, sarà pronto a distribuirli ai giovani per mezzo dei prefetti» (Ivi, p. 11).

<sup>3</sup> Ivi, pp. 39-40. Precisa infine il Regolamento: «Il maestro di casa praticherà non minor cura e diligenza sulla cucina, acciocché i cibi siano preparati con pulitezza, con buoni condimenti e ben cotti e si apprestino a mensa senza confusione e senza indugio e dovrà badare sulla pulitezza della cucina e di tutti gli attrezzi che in essa si conservano» (Ivi, p. 44).

<sup>4</sup> Ivi, fascicolo 2, *Regolamenti per il Seminario Diocesano di Oppido dati dall'Ill.mo e Rev.mo Mons. Giuseppe Teta, Vescovo della medesima Diocesi*, Oppido Mamertina, 1 novembre 1859, f. 12v.

<sup>5</sup> «Si trattava ordinariamente di narrazioni piacevoli che si ascoltavano con attenzione e si seguivano con interna partecipazione: la storia aneddotta di un Santo, magari strano, che suscitava ilarità per le sue facezie (San Gerardo Maiella, San Filippo Neri, San Francesco di Paola, il Santo Curato d'Ars); un romanzo dall'esposizione scorrevole e avvincente ("Nella tempesta" o "Piccoli Martiri" di Eugenio Pilla o "Fabiola" del cardinale Wiseman); una composizione apologetica che inculcava sentimenti di simpatia verso la religione e di avversione per i suoi nemici (I Martiri" di Chateaubriand, "Ciò che le biografie di Napoleone non dicono" di Guglielmo Tower, "Persecutori e Martiri" di Casini, "Il trionfo della fede", "I sogni di don Bosco"); un libro di divulgazione scientifica ("Le meraviglie dell'istinto negli insetti" di Jean H. Fabre, "Natura e Creatore" di Rivalico). A discrezione del vicerettore veniva interrotta la lettura, a metà pranzo, anche nel corso della settimana, per permettere di colloquiare e completare il pasto in allegria» (RULLO, *Il Seminario di Oppido nei suoi tempi*, pp. 187-188).

<sup>6</sup> ASDOP, fascicolo 2, *Regolamenti per il Seminario Diocesano di Oppido dati dall'Ill.mo e Rev.mo Mons. Giuseppe Teta, Vescovo della medesima Diocesi*, Oppido Mamertina, 1 novembre 1859, f. 21r.

<sup>7</sup> Ivi, fascicolo 3, *Regolamenti del venerabile Seminario di Oppido Mamertina*, Oppido Mamertina, 4 novembre 1883, ff. 5v-6r.

<sup>8</sup> Cfr. ivi, f. 6r.

<sup>9</sup> Ivi, f. 7r.

<sup>10</sup> Ivi, f. 16r. Il testo prevedeva per i servi anche delle specifiche pene in caso d'inadempienza dei propri doveri: «1° Senza superi della tavola, 2° senza una o più pietanze, 3° senza pranzo, 4° senza salario da 3 a 15 giorni, per le risse tra di loro e per le parole indecenti fuori del Seminario. Senza salario da 3 a 15 giorni, per discorsi contro il buon costume o contro la Religione. 1° Senza salario da 15 a 30 giorni, 2° espulsione dal Seminario, per un furto

qualunque sia, purchè verificato. Espulsione immediata per insubordinazione» (Ivi, ff. 17v-18r).

<sup>11</sup> Ivi, fascicolo 5, *Regolamento per il Seminario e i suoi alunni*, Oppido Mamertina 1 ottobre 1956, f. 7r.

<sup>12</sup> *Rendimento di conto morale, materiale e finanziario del Seminario di Oppido in Calabria Ultra I dal 1 novembre 1855 a tutto luglio 1858 per lo rettore Vito Andrea De Risi*, Tipografia Giosuè Vernieri, Napoli 1858, pp. 7-8.

<sup>13</sup> FRANCESCO SAMÀ, «Venerabile Seminario Oppido Mamertina. Condizioni e norme», in *Bollettino Ecclesiastico delle Diocesi federate di Reggio Calabria, Oppido Mamertina e Bova*, IX (1924) 8, p. 63.

<sup>14</sup> ASDOP, fondo del Seminario Vescovile, serie Amministrazione, sottoserie Contabilità, busta 1, fascicolo 6, *Elenco di tutti gli oggetti che esistono in questo almo Seminario*, Oppido Mamertina, 1 novembre 1861, ff. 3r-3v.

<sup>15</sup> Ivi, ff. 3v-4r.

<sup>16</sup> Ivi, 4r-4v.

<sup>17</sup> Ivi, 2r-3r.

<sup>18</sup> Ivi, fondo della Curia Vescovile, sezione Cassa Sacra, serie Inventari di beni, busta 296, fascicolo 2, *Inventario per l'ingresso di mons. Alessandro Tommasini dell'anno 1793*, ff. 3r-4v.

<sup>19</sup> Queste informazioni e quelle riportate nei paragrafi seguenti si trovano sparse in diversi fascicoli contenuti in tre voluminose cartelle: cfr. ASDOP, fondo del Seminario Vescovile, serie Amministrazione, buste 1, 2 e 3.

<sup>20</sup> Ivi, busta 1, fascicolo 1, *Esiti mese di dicembre 1880*, Oppido Mamertina, 3 gennaio 1881, f. 4v.

<sup>21</sup> Cfr. ORETTA ZANINI DE VITA, *I sapori di Calabria nella cucina popolare italiana*, Gangemi, Roma 2010; RINA SCALISE, *Amo la Cucina calabrese. Ricette della tradizione*, Falco Editore, Cosenza 2012; MASSIMO TIGANI SAVA, *Cucina calabrese. Ricette, prodotti tipici, identità*, Sensazioni mediterranee, Pentone 2016.

<sup>22</sup> Anche tali informazioni sono state tratte dai documenti citati nella nota 16.

<sup>23</sup> ASDOP, busta 1, fascicolo 17, *Registro delle spese fatte nel secondo semestre dell'anno 1876*, Oppido Mamertina, 9 gennaio 1877, p. 24.

<sup>24</sup> Ivi, busta 2, fascicolo 31, *Dispense 1889*, Oppido Mamertina, 23 aprile 1889, f. 13v.

<sup>25</sup> Ivi, busta 2, fascicolo 27, *Generi di consumo 1881*, Oppido Mamertina, 31 dicembre 1881, f. 48r.

<sup>26</sup> Ivi, busta 1, fascicolo 17, *Registro delle spese fatte nel secondo semestre dell'anno 1876*, Oppido Mamertina, 9 gennaio 1877, p. 24. I documenti riportano i nomi di alcuni tra i cuochi del seminario di Oppido: Domenicantonio Violi (1811); Domenico Vitro' (1880); Raffaele Chiliberti (1881); fra Raffaele Spinosa (1887).

<sup>27</sup> Ivi, busta 2, fascicolo 30, *Dispense e magazzino 1888-1889*, Oppido Mamertina, 12 gennaio 1890, f. 11r.

<sup>28</sup> Ivi, busta 1, fascicolo 1, *Ricevuta della Ditta Filippo Suraca*, Gioia Tauro, 10 giugno 1894, f. 1r.

<sup>29</sup> Ivi, *Ricevuta della Ditta Cosmo Gargano*, Gioia Tauro, 10 settembre 1876, f. 1r.

<sup>30</sup> Ivi, *Conti 1887-1888*, Oppido Mamertina, 28 dicembre 1888, f. 5v.

<sup>31</sup> Ivi, busta 1, fascicolo 23, *Esiti occorsi nel mese di settembre 1881*, Oppido Mamertina, 23 ottobre 1881, f. 2v.

<sup>32</sup> Ivi, *Conti 1887-1888*, Oppido Mamertina, 28 dicembre 1888, f. 5v.

<sup>33</sup> Ivi, busta 3, fascicolo 4, *Amministrazione varia 1952-1965*, Oppido Mamertina, 30 dicembre 1965, f. 34r.

<sup>34</sup> Ivi, busta 2, fascicolo 26, *Ricevuta della Ditta Milano e Di Giovanni*, Gioia Tauro, 23 dicembre 1881, f. 1r.

<sup>35</sup> Cfr. SANTO RULLO, *Il Seminario di Oppido nei suoi tempi*, pp. 249-250.

<sup>36</sup> *Rendimento di conto morale, materiale e finanziario del Seminario di Oppido in Calabria Ultra I dal 1 novembre 1855 a tutto luglio 1858 per lo rettore Vito Andrea De Risi*, p. 16.