

tano al proprietario riminese quale risultato del contratto di sòccida, molto diffuso al tempo. Ma una parte di madie si lega senz'altro all'allevamento suino in ambito urbano. Va infine sottolineato un elemento significativo: gli inventari delle case quattrocentesche evidenziano – tra le scorte alimentari – la presenza costante di carne suina conservata mediante salagione o sotto forma di insaccati. Sono soprattutto elencati i “mezzini”, cioè i fianchi del maiale, o magari solo qualche piccolo pezzo, laddove le riserve sono in fase di esaurimento ovvero la famiglia si trova in ristrettezze. Ne resta comunque indubitata l'elevatissima frequenza.

Animali da cortile e selvaggina che affluisce dal contado

Ovviamente l'alimentazione cittadina si avvale di svariato bestiame che proviene dalla campagna e non solo degli animali allevati entro le sue mura. Alla fornitura e al commercio degli animali minuti (domestici o selvatici) provvedono i triccòli e le triccòle, cioè i rivenduglioli che trattano: uova, polli, colombi, pernici, fagiani, quaglie, tortore, anatre, oche, lepri e volatili in genere, oltre a formaggi e frutta. La loro presenza si concentra sulla piazza del Comune e la loro attività è regolata da un insieme di norme statutarie che fissano anche alcuni prezzi di riferimento.

L'autorizzazione ad esercitare lo smercio dei generi sopra accennati, sulla piazza del Comu-



Venditrici di uova e pollame
(L. e J. Salimbeni, *Storie di S. Giovanni Evangelista*, sec. XV – S. Severino Marche, Pinacoteca Com.le).