



Ernesto Paleari Editore - Impresa della Cultura

Offre servizi di:

- **Organizzazione, creazione, gestione Mercati e Fiere in ambientazione medievale**
- **Organizzazione su prenotazione di "Cene medievali" in ambiente dell'epoca in ristoranti, alberghi, enti, associazioni**
- **Consulenza per la ricostruzione di ambienti storici**  
[www.mercatomedievale.eu](http://www.mercatomedievale.eu)

Ernesto Paleari Editore - Impresa della Cultura

Offre servizi di:

- **Creazione, impaginazione, stampa di libri**
- **Produzione di Cdrom musicali**
- **Consulenza per la ricostruzione di ambienti storici**
- **Carte storiche delle città nell'impianto moderno**
- **Carte di itinerari turistici**
- **Carte tematiche archeologiche, storico turistiche**  
[www.cartografiastorica.it](http://www.cartografiastorica.it)

*Mercato medievale - [www.mercatomedievale.eu](http://www.mercatomedievale.eu)*

Sommario:

<i>Mercato medievale</i>	1-2
<i>Cena medievale</i>	1
<i>Arredo cene medievali</i>	1-2
<i>A tavola con i Templari</i>	2-3
<i>Tecniche investigative</i>	4
<i>La Montagna unisce</i>	4
<i>La Costituente</i>	4
<i>Trentanni di attività editoriale</i>	5
<i>Cartografia Provincia di Pesaro e Urbino</i>	6
<i>Centro studi internazionali sui Templari</i>	7
<i>Marchio TerreTemplari®</i>	7
<i><a href="http://www.stradari.eu">www.stradari.eu</a></i>	7-8



La grande massa di merci che circolava per l'Europa, prima di giungere alle botteghe per la vendita al dettaglio veniva negoziata nei **mercati** e nelle **fiere**. Mentre i mercati erano di piccole dimensioni e periodici, le fiere si svolgevano solo due o tre volte l'an-

no, in date fisse, e rappresentavano il più importante appuntamento per i mercanti che giungevano anche da luoghi molto lontani. Duravano generalmente tre settimane, si svolgevano secondo un rituale fisso: nella prima settimana si scaricavano le merci e si preparavano i banchi; nella seconda settimana si mettevano in mostra i prodotti, fatti dagli artigiani, che potevano essere i più svariati; nella terza si concludevano gli acquisti. Poiché circolavano tutte le monete possibili, intensissima era l'attività di cambisti e banchieri  
*segue p.2*

**I NOSTRI MERCATI MEDIEVALI**

Per rimanere legati al periodo storico medievale sono stati creati tre Mercati: in Campania a **Limatola** (Benevento) nel castello e nel borgo (dal 25 al 30 maggio 2012); in Umbria a **Pascelupo** (Scheggia-Pascelupo) nell'area del borgo e nell'area dell'Abbazia di S. Emiliano in Congiuntoli nell'ultima settimana di agosto; nelle Marche a **Pesaro** con proposta nell'area della Rocca Costanza (periodo ancora da definire).

*Cena medievale - [www.mercatomedievale.eu](http://www.mercatomedievale.eu)*

Con alimentazione medievale ci si riferisce ai cibi, alle abitudini alimentari, ai metodi di cottura e in generale alla cucina di varie culture europee nel corso del Medioevo, un'epoca che si estende, per convenzione, dal 476 al 1492. In tale periodo le diete e la cucina cambiavano a seconda delle varie zone dell'Europa e tali cambiamenti posero le basi della

moderna cucina europea. Le nostre Cene sono datate tra il 1099 all'inizio della prima Crociata fino al 1314 con la morte sul rogo dell'ultimo maestro dei Templari Jacques de Molay. Con la nostra Cena Medievale siamo in grado di riprodurre antichi sapori ormai scomparsi per la quasi totale assenza di alcune fusioni di spezie che non

vengono più utilizzate e per le salse che come quella detta "liquame" non se ne fa più uso. Nel Medioevo si credeva per esempio che la coda del castoreo avesse una natura paragonabile a quella del pesce e che di conseguenza potesse essere mangiata anche nei giorni di penitenza (Livre des simples médecines, ca. 1480).

*Arredo delle cene medievali*

Ricostruire un ambiente storico medievale è molto difficile e complesso, particolarmente perché va fatta una distinzione tra i banchetti dei Signori e la tavola di una famiglia comune. «La tavola trecentesca, come ci appare nelle numerose raffigura-

zioni del tempo, è apparecchiata con la massima semplicità. Ricoperta da una o due tovaglie bianche sovrapposte si mostra agli occhi dei commensali, priva di tutte quelle suppellettili che sembrano indispensabili ai nostri giorni. In ordine sparso, sen-

za uno schema prestabilito si nota il pane, di forma rotonda o tagliato a fette, ricoperto di foglie d'oro nei banchetti più lussuosi, alcuni coltelli che i commensali si passano l'un l'altro per smembrare le carni o dividere  
*segue p.2*

Notizie di rilievo:

Cene medievali, 1-3

Mercato medievale, 1-2

Cartografia Provincie e città, 6

Marchio TerreTemplari®, 7

## Mercato medievale

che fissavano il valore delle monete e i tassi d'interesse. I mercanti erano ex contadini costretti a lasciare la campagna o dalla miseria o da una carestia. La loro sorte poteva essere diversa: alcuni chiedevano l'elemosina di convento in convento; altri abbandonavano i campi per sempre: facevano gli scaricatori nei porti o si arruolavano nelle scorte armate dei mercanti, o si imbarcavano come marinai. Quando riuscivano a economizzare qualche soldo, acquistavano una piccola quantità di spezie, di sete, di profumi che vendevano di villaggio in villaggio. Il denaro ricavato poteva essere utilizzato per acquistare una bottega in città che, se gli affari andavano bene, veniva a poco a poco ingrandita. I mercanti però avevano un grave

problema: quello di trovare più soldi da investire nelle loro imprese.

Per mettere insieme una consistente somma di denaro il mercante, prima di intraprendere il viaggio, si presentava nel porto accompagnato da un notaio, cercando chi volesse prestargli dei soldi per la sua impresa. Se l'impresa fosse andata male, i soldi non sarebbero stati restituiti, ma se fosse andata bene, chi aveva fatto il prestito avrebbe condiviso i profitti in proporzione ai soldi impegnati nell'impresa. Questo sistema si chiamava "commenda". Ben presto fu perfezionato nel sistema della "compagnia", nella quale più persone investivano la stessa quota, dividendo rischi e guadagni dell'impresa.

## Arredo delle cene medievali

i pastelli aiutandosi a vicenda, bicchieri senza stelo usati in comune, talvolta d'oro, una saliera, caraffe per acqua e vino. Un guarnappo è steso sopra la tovaglia per proteggerla dalle numerose macchie d'unto anche se i commensali hanno a disposizione ampi tovaglioli per pulirsi bocca e mani. Per le zuppe e le salse e comunque per tutti i cibi liquidi serviti in scodelle e scodellini si usavano cucchiari di legno e più tardi di metallo. Le vivande sono portate in tavola sopra tagliere che, allo stesso tempo fungono da piatto per due commensali seduti vicini, di semplice legno e più tardi di peltro, d'argento e d'oro in funzione del censo dell'anfitrione e della nobiltà degli invitati, di forma rotonda, rettangolare o quadrata e per questa ragione chiamati quadri. Come già visto, il tagliere misura la quantità di cibo calcolata per due commensali, otto frittelle, due piccioni, due starni, un cappone e accomuna i due vicini che se ne servono in uno spirito di cameratesca amicizia, tipico delle riunioni del tempo.» (Da "Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento" di Claudio Benporat - Leo S.Olschki Editore - Citta' di Castello ottobre 2001, pag. 19)

«La quantità di cibo servita e, di conseguenza, il numero dei convitati si misurava a quel tempo a tagliere. Erano queste tavolette di legno, di forma quadrata, rettangolare o rotonda, sulle quali venivano portate in tavola le vivande

destinate a due commensali. così venticinque taglieri sui quali si ponevano pezzi di carne di vitello piuttosto che un cappone o due starni erano calcolati per cinquanta persone. Il fatto di attingere allo stesso tagliere o bere dallo stesso bicchiere portava sovente a dispute e alterchi sulla scelta del boccone migliore o sull'eccessiva voracità del vicino come ci attestano alcune cronache del tempo.»

(Da "Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento" di Claudio Benporat - Leo S.Olschki Editore - Citta' di Castello ottobre 2001, pag. 11) [www.mercatomedievale.eu](http://www.mercatomedievale.eu)

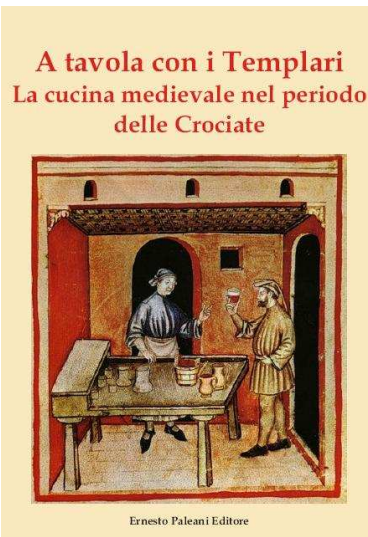


## A tavola con i Templari. La cucina medievale nel periodo delle Crociate

“A tavola con i Templari. La cucina medievale nel periodo delle Crociate” è il prossimo libro in uscita su “ricettari, codici, documenti sulla cucina medievale”.

La pubblicazione è orientata particolarmente sulla ricostruzione di una cucina che va dal 1099 la prima crociata in Terra Santa fino al 1314 con la morte sul rogo dell'ultimo maestro dei Templari Jacques de Molay e per questo il titolo di base.

La cucina nel Medioevo va distinta da quella delle classi più facoltose a quella del popolo. Questa differenza porta in tavola alimenti differenti che a loro



volta vanno distinti tra Oriente ed Occidente.

La ricerca quindi è rivolta a delle tipologie precise e ben distinte di alimenti: il pane, la carne, il pesce, i dolci e il contorno essenziale di tutto questo che comprende le salse, le spezie, le verdure, i cereali, la frutta.

Per le ricette sono state prese in esame una serie di documenti che descrivono, come erano all'epoca, gli alimenti necessari per la preparazione di un piatto, ma nelle indicazioni difficilmente troviamo la quantità e il tempo di cottura.

I ricettari, codici, documenti

archivistici della cucina nel Medioevo sono la base che ha attivato uno studio approfondito da parte di Ernesto Paleani, che dedica in particolare un capitolo alle regole sulla alimentazione dell'Ordine militare dei Templari, monaci guerrieri, rifacendosi al *De Laude Novae Militiae* di San Bernardo di Chiaravalle.

A Paleani si affiancheranno altri autori che tratteranno argomenti specifici sulle ricette e gli alimenti.

Sono gradite le prenotazioni a: [info@mercatoedievale.eu](mailto:info@mercatoedievale.eu)

[www.mercatoedievale.eu](http://www.mercatoedievale.eu)

### Organizzazione generale Fiere e Mercati storici

[www.mercatoedievale.eu](http://www.mercatoedievale.eu)

Titolare: **Ernesto Paleani**

Organizzatori e gestori:

**Moroni Vincenzo**

(Umbria e Marche, Ancona)

**Romina D'Elia**

(collaboratrice e coordinatrice eventi)

[rominadelia@mercatoedievale.eu](mailto:rominadelia@mercatoedievale.eu)

**Angela D'Agostino**  
(Campania)

**Paleani Ernesto**  
**Pazzaglia Pietro**  
(Italia ed Estero)

Cucina medievale:  
**Lindita Lamce** (cuoca)  
**Ernesto Paleani**  
(consulenza storica)  
[info@mercatoedievale.eu](mailto:info@mercatoedievale.eu)

Prodotti: **Terre Templari®**  
Con la partecipazione della  
Impresa della Cultura  
**"Ernesto Paleani Editore"**.

## A tavola con i Templari. La cucina medievale nel periodo delle Crociate

Con alimentazione medievale ci si riferisce ai cibi, alle abitudini alimentari, ai metodi di cottura e in generale alla cucina di varie culture europee nel corso del Medioevo, un'epoca che si estende, per convenzione, dal 476 al 1492. In tale periodo le diete e la cucina cambiavano a seconda delle varie zone dell'Europa e tali cambiamenti posero le basi della moderna cucina europea.

Le nostre Cene sono datate tra il 1099 all'inizio della prima Crociata fino al 1314 con la morte sul rogo dell'ultimo maestro dei Templari Jacques de Molay.

I cibi che prendiamo in esame ed utilizzati nel Medioevo li possiamo dividere per semplicità in più categorie: carne (bovini, ovini, suini, polli, anatre, cinghiali, selvaggina, ecc.), frutti di mare e pesce (aringa, merluzzo, stoccafisso, razza, tonno, castoro, balena, delfino, luccio, carpa, lampreda, trota, pesce persico, ecc.), cereali, verdure, frutta, latticini e formaggi, spezie, bevande (acqua aromatizzata, aceto, latte, vino, distillati, birra), uova e dolci. E fusione di più elementi come le salse.

Nella maggior parte delle case si cucinava su di un focolare aperto posto in mezzo all'ambiente domestico principale, in modo da sfruttare efficacemente anche il calore prodotto. Questa era la disposizione più comune anche nelle dimore più ricche per la maggior parte del Medioevo e la cucina era quindi tutt'uno con la sala da pranzo. Verso il basso Medioevo cominciò a diffondersi l'uso della cucina come stanza separata. Il primo passo in tale direzione fu di spostare il camino o il focolare a ridosso di una delle pareti della sala principale, mentre in seguito si costruirono edifici separati oppure ali della casa che contenevano una zona dedicata alla cucina, spesso divisi dall'edificio principale da un portico coperto. In questo modo i fumi, gli odori e la confusione della cucina potevano essere tenuti lontani dagli ospiti, inoltre si riducevano possibili i pericoli che la presenza del fuoco comportava.

Esistevano già molti utensili da cucina simili a quelli in uso oggi come pentole, bricchi piastre e griglie, anche se spesso erano troppo costosi perché i più poveri potessero permetterseli. Come padelle, Altri strumenti specifici per poter cucinare sopra il fuoco vivo erano spiedi di varie misure e materiali, per poter infilzare di tutto, dalle delicate quaglie fino a un bue intero. C'erano anche delle gru munite di ganci regolabili in modo che le pentole e i calderoni potessero essere agevolmente tolti dal fuoco quando serviva. Il cuoco si serviva anche di un assortimento di coltelli, cucchiari, mestoli e grattugie.

Nelle case più agiate tra gli utensili più comuni c'erano il mortaio e il setaccio, poiché molte ricette medievali richiedevano che il cibo fosse finemente tritato, macinato o spezzettato prima o dopo la cottura. Tale usanza era diffusa perché i medici credevano che più minuta era la consistenza del cibo, più il corpo avrebbe assorbito il nutrimento con facilità. Inoltre forniva ai cuochi più abili la possibilità di dare ai piatti forme elaborate e fantasiose. Il cibo finemente tritato era anche direttamente collegato alla ricchezza delle persone; ad esempio la farina finemente setacciata era costosa e quindi riservata ai ricchi, mentre il pane della gente comune era solitamente pane nero fatto con farina grezza. Una tipica tecnica culinaria dell'epoca era la "farcitura", che consisteva nello staccare accuratamente la pelle di un animale, tritarne la carne mischiandola con spezie e altri ingredienti, e quindi reinserire il tutto nella pelle, oppure rimodellare il preparato dandogli la forma di un animale completamente diverso. Il personale addetto alla cucina di ricchi nobili o delle corti reali poteva talvolta contare centinaia di persone: dispensieri, fornai, pasticceri, addetti alle salse, macellai, scalatori, inservienti, lattai, coppieri, e un'infinità di aiutanti di livello più basso. Mentre nelle cucine delle case di campagna spesso ci si serviva per il fuoco della legna raccolta nei campi circostanti, le cucine dei grandi palazzi dovevano quotidianamente fronteggiare i problemi logistici che comporta-

va preparare almeno due pasti al giorno per centinaia di persone. Nel libro di cucina del XV secolo *Du fait de cuisine* di Chiquart, capo cuoco di Amedeo VIII di Savoia si possono trovare consigli su come si debba preparare un banchetto della durata di due giorni. Chiquart raccomanda che il capo cuoco disponga almeno



Un banchetto dato a Parigi nel 1378 da Carlo V di Francia (al centro in blu) in onore di Carlo IV del Sacro Romano Impero e di suo figlio Venceslao. Ogni commensale ha due coltelli, un contenitore per il sale, un tovagliolo, pane e un piatto.

*Dipinto di Jean Fouquet, 1455-1460*

di 1.000 carretti di "legna da ardere buona e secca" e di un grande magazzino pieno di carbone.

Per la alimentazione la società medievale si presentava stratificata e divisa in classi rigorosamente separate tra loro. Secondo l'ideologia del tempo la società si componeva di tre stati: la nobiltà, il clero e la gente comune, ovvero la maggior parte della classe lavoratrice. I rapporti tra le classi erano di tipo strettamente gerarchico con la nobiltà ed il clero che rivendicavano la propria superiorità terrena e spirituale rispetto alla gente comune. Tra la nobiltà ed il clero inoltre esistevano una moltitudine di livelli che andavano dal re al papa, dai duchi ai vescovi giù fino ai loro subordinati come i cavalieri e i preti. In generale ci si attendeva che ognuno rimanesse all'interno della propria classe sociale di nascita e rispettasse l'autorità delle classi dominanti. I nobili dovevano mangiare selvaggina fresca insaporita

Per vedere la nostra attività di archiviazione digitale visitate [www.paleani.it/digital/index.htm](http://www.paleani.it/digital/index.htm)

### Archiviazione digitale Paleani

L'archiviazione digitale viene effettuata con l'utilizzo di lampade a luce fredda, prive di componente ultra violetta. La scansione produce tre tipi di file-immagine per ciascun documento: TIF 6.0 non compresso, con risoluzione di almeno 600 dpi ottici e una profondità colore di 24 bit RGB. Tale immagine è destinata alla conservazione fuori linea, come copia di sicurezza (master); JPEG compresso a 300 dpi con una profondità colore di 24 bit RGB, destinato alla consultazione in rete locale; JPEG compresso 72 dpi di risoluzione, con profondità colore di 24 RGB e un fattore di riduzione da definire in funzione di un agevole consultabilità su rete locale e geografica, tale da consentire la piena leggibilità del contenuto ma non la riproduzione per scopi commerciali. Contestualmente all'acquisizione delle immagini, per ciascuna unità archivistica trattata, e/o parte componente di unità archivistica viene compilato un file XML, contenente la descrizione dell'entità e un insieme di informazioni (metadati) di tipo gestionale-amministrativo, riguardanti le immagini che la compongono. La raccolta viene poi integrata con i file MAG risultanti dall'espletamento della attività di indicizzazione.

con spezie esotiche e mostrare maniere raffinate quando si trovavano a tavola; gli uomini di fatica dovevano accontentarsi di rozzo pane d'orzo, maiale salato e legumi, non ci si aspettava che conoscessero l'etichetta. Questo modo di pensare era rafforzato anche per mezzo di raccomandazioni riguardo alla dieta. La dieta dei nobili e dei prelati di alto livello era considerata sia un segno della loro raffinata costituzione fisica che della loro prosperità economica.

## Tecniche investigative nella lotta contra la tratta di esseri umani

Presentazioni a Roma, a Pesaro ed in altre città italiane.

Il libro di Adelina Sejdini è una produzione editoriale che esula dalla mia classica produzione, ma ha come fine quello di far conoscere attraverso i media un argomento difficile, come quello della "tratta di esseri umani". Questa edizione è dedicata all'Arma dei Carabinieri, Polizia di Stato e a tutti coloro che hanno contribuito alla lotta contro il racket della prostituzione coatta organizzata dalle bande criminali italiane ed estere.

La pubblicazione sarà presentata a Roma e a Pesaro.

Adelina ha già partecipato per questo argomento nei principali programmi televisivi: Porta a Porta, Maurizio Costanzo, Anno zero, Le Iene, Striscia la notizia, Mattino Cinque, Il Bivio e un programma "Dio le stelle del

Vita e Conoscenza, 2

Adelina Sejdini

**"Tecniche investigative nella lotta contro il traffico di esseri umani eseguite dal Generale Sergio Sorbino, Generale Giacomo Vilardo, Tenente Colonnello Mario Tusa e i loro militi dell'Arma dei Carabinieri...e Vito Angelo Cunzolo della Polizia di Stato"**

pp. 128, ill. col.- b/n, Cagli 12/2011 ISBN 88-7658-163-4

Allegato libretto con testi e canzoni **"Fiori violentati"**

di Maurizio Tancredi

€ 20,00

cuore" con Radio Voce della Speranza della chiesa avventista dove intervista personaggi sui problemi del sociale ogni settimana.

Al libro è allegato un Cdrom **"Fiori violentati"** con 11 canzoni di Maurizio Tancredi rivolte al sociale e suonate da "Maurizio Tancredi & Band":

1. Fiori violentati
2. Il singhiozzo della vita
3. Sonetto
4. Un cuore da bambino
5. Voglio fare qualcosa per DIO
6. La storia di una vita

7. Pinesolove
8. Poesia d'amore
9. Signora morte
10. Libera
11. Adelina (la storia di una vita)

Il libro (+ Cdrom) è vendita presso le nostre librerie fiduciarie e clienti visitabile sul sito internet [www.paleani.com](http://www.paleani.com) (Librerie).

## La montagna unisce. A settecento anni dal processo dei Templari del Monte Cucco 1310-2010



Di prossima uscita il volume nella nuova collana editoriale Templari **"La montagna unisce. A settecento anni dal processo dei Templari del Monte Cucco 1310-2010"** (Abbazia di S.Emiliano in Congiuntoli - Scheggia e Pascelupo PG, 9 ottobre 2010)

Sommario:  
Presentazione collana (Ernesto Paleani); Presentazione Atti; Il complesso abbaziale di S. Emiliano a Congiuntoli nel quadro dell'architettura medievale del centro-Italia (Donatella Scortecci); L'affresco del Maestro di Sant'Emiliano; Il cammino dell'

Anello Templare del Monte Cucco (Federico Uncini); Il processo ai Templari in Italia: 1309-1310. Il processo contro l'Ordine del Tempio negli stati della Chiesa (Guglielmi Stefano); Processo ai templari: valenze simboliche dei principali capi d'accusa (Silvia Agabiti Rosei); Templari e Giovanniti nelle Marche all'inizio del XIV secolo (Carlo Castignani); Parigi 1-307, l'arresto dei Templari francesi (Loredana Imperio); Nuovi elementi per una lettura territoriale degli insediamenti dei Cavalieri Templari nell'Italia Centrale (Enrico Ragni); Tavola rotonda: Amministratori Marche-Umbria.



## La Costituente



**LA COSTITUENTE**, pp. 640, Ernesto Paleani Editore, Cagli 10/2011

© Copyright Virna Conti 2011  
® Ernesto Paleani Editore, Corso XX Settembre 16, 61043 Cagli PU

Con il patrocinio del Senato della Repubblica, del Ministero dei Beni Culturali - Archivio di Stato di Ancona, della AGCI - Associazione Generale Cooperative Italiane. ISBN 88-7658-181-2

€ 29,00

Quindicinale di opinioni e studi pubblicati tra il 1945 e il 1946 in vista dell'Assemblea Costituente. Vi si ritrovano i temi

istituzionali, sociali, economici, internazionali e di diritto comparato al centro degli odierni dibattiti: parlamento e parlamentarismo, stabilità di governo, federalismo e autonomie locali, equilibrio dei poteri, giustizia e magistratura, sistemi elettorali, Stato sociale, scuola, equità tributaria, internazionalismo; e argomenti di graffiante attualità: il costume degli italiani, la vanità ed il lucro, il potere, i giovani, una nuova educazione, la libertà. I costituenti Aldisio, Conti, Magrini, Mazzei, Mortati, Natoli, Nitti, Sforza, Perassi, Zuccarini, giuristi come Ferri, Pergolesi, Gueli,

l'Associazione Magistrati di Milano e tante altre menti, associazioni, comitati e deputazioni vi concorrono a delineare l'Italia repubblicana. La Costituente riporta, corredati da un questionario, i Lineamenti Costituzionali della Repubblica: il solo progetto uscito dalle forze della Resistenza, recepito in gran parte nella Carta del 1948 e tuttora basilare per una discussione su sessantacinque anni di vita democratica italiana. Un documento da custodire nelle biblioteche dei giuristi, degli storici e degli studiosi di scienze sociali.

## Trent'anni di attività editoriale

### Ernesto Paleani Editore Impresa della Cultura

Descrivere un percorso lungo trent'anni di attività dedicato alla cultura diventa sempre difficile da sintetizzare in poche parole...ogni momento...ogni istante è stato ed è rivolto alla creazione di nuove idee, di nuovi progetti che apportino novità ed innovazione alla società.

Il passaggio dagli studi umanistici e poi alle scienze giuridiche è stato il dilemma nella mia scelta tra ...il teatro dei tribunali...o l'arte, la storia, la riscoperta di un mondo perduto che vive ogni giorno in noi attraverso i manoscritti e i libri, immenso patrimonio dell'umanità.

Essere editore non è solo pubblicare quello che la mente dell'autore ricerca e crea trasformando tutto in carta stampata, Per essere editore ed in particolare nel settore dei beni culturali è necessario avere una capacità di entrare in un pianeta dove aleggia lo spirito delle scienze umanistiche, dove ogni materia dello scibile umano si concatena l'una con l'altra dando vita con passi felpati alla nascita delle testimonianze che rimarranno per sempre impresse nella storia. Tornando indietro nel tempo, nel 1978, uno degli incontri importanti che poi mi ha fatto percorrere questa "avventura" è la mia iscrizione come volontario per la salvaguardia dei beni culturali: l'Archeoclub d'Italia.

La conoscenza, la salvaguardia e la valorizzazione dei beni culturali sono gli elementi essenziali che mi hanno sempre accompagnato in tutti questi anni, come elementi inscindibili per avere una visione pura del patrimonio della umanità: la storia.

Un elemento in particolare, che poi è diventato il logo della casa editrice, è la "testa etrusco-ellenizzante di Coltona".

Il bronzo per la sua bellezza ed affascinante per il suo ritrovamento a Cagli in località Coltona nel 1878 ha ispirato la creazione del primo volume della casa editrice, fondata nell'aprile 1981. Il libro "Cagli. Tomo I" dove sono trattate le scoperte archeologiche del territorio. La pubblicazione nasce da un incontro tra Ernesto Paleani e Maria Teresa Paleani, Loschiavo Luciana e Calabrisotto Scirè Maria Teresa in quel periodo -



Testa di Cagli, IV sec. a.C.  
(Museo nazionale archeologico,  
Ancona)

iscritte alla Facoltà di Lettere all'Università "La Sapienza" di Roma con indirizzo archeologico, poi diventate tutte e tre archeologhe alla scuola di specializzazione -.

Il secondo libro "Delli annali della città di Cagli Libro primo. Doue si tratta de' progressi, & auuenimenti d'essa e suoi cittadini, e della sua demolitione, fino alla riedificatione. ... Composto e dato in luce da Francesco Bricchi ... In Urbino, 1641 (Urbini : apud Aloysium Ghisonum impressorem cam. & ar-



Cagli (Pesaro-Urbino) su Corso XX Settembre, dove ancora è ubicata solo come sede legale.

Sempre nel 1981 un evento importante per le Marche fu il I° Convegno sui beni culturali ed ambientali organizzato dal Comitato Regionale degli Archeoclub delle Marche a Numana 8-9-10 maggio a cui parteciparono gli autori che hanno dato origine al volume poi da noi pubblicato, riportando il sommario: Presentazione; B. Molajoli Apertura dei lavori; F. Berni Saluto; A. Ciaffi Saluto; M. Palazzesi Saluto; O. Galeazzi Introduzione; Arcangeli



Testa munita di elmo, appartenente  
a una statuetta di Minerva.  
(Museo nazionale archeologico,  
Ancona)

chiepiscopalem, die 14. mensis Octobris 1640)" dedicato alla città di Cagli. Il libro conservato nella biblioteca comunale locale fu depurato delle imperfezioni dovute al deterioramento della carta ed editato a Roma e stampato in Urbania presso lo Stibu in 1000 esemplari numerati di cui da 1-900 in numeri arabi e da I-C in numeri romani.

La prima sede locale storica della casa editrice, oltre a quella centrale in Roma a piazza della Maddalena dove risedevo, era a



"Testa di Cagli" prima del restauro  
(Foto 1920).

Saluto; M.L. Polichetti Saluto; A. Broglio, D. Lollini I ritrovamenti marchigiani del paleolitico superiore e del mesolitico; M. Coltorti Le attuali conoscenze sul Pleistocene ed il paleolitico superiore e medio della regione marchigiana; R. A. Staccioli I Piceni; D. Lollini Intervento sui Piceni; G. Messineo Le testimonianze romane nelle Marche; M.F. Boemi I beni culturali ed ambientali; F. Formosa Legislazione di tutela e coordinamento tra gli organismi e le amministrazioni preposte alla salvaguardia e valorizzazione del patri-

monio dei beni culturali; G. Baldelli Soprintendenza ed Archeoclub; C. Cappelli Ascoli preromana: archeologia del territorio e protourbanesimo; R. Bernacchia Esempi di architettura paleocristiana e bizantina lungo la Valle del Cesano; A. Polverari Titoli onorifici dell'alto medioevo nel senigalliese; M. Malavolta I Minori conventuali di Cossignano e la Chiesa della Annunziata; R. Paci Il paesaggio umanizzato delle Marche; F. Bonasera Cartografia storica delle Marche; E. Biondi Il bosco nelle Marche; A. Mordenti L'Archivio come bene culturale e la ricerca; M. Massignani Cappelli I barbari minacciano di nuovo Ascoli; B. Nardi, L. Pellei La civiltà della Riva; A. Virgili Montalto; E. Paleani Informatica nel campo dei beni culturali; D. Bischì Basilica di S. Cristoforo; C. Mazzalupi La Rocca di Spindoli: dalle origini al XV secolo; M. Giuseppetti Il Kouros di Pioraco; D. Ripanti, O. Galeazzi Prime acquisizioni di una ricerca storico-topografica sulla Architettura militare del Ducato di Montemarcano; L. Mancini-Spinucci Note sulla Ferma romana.

Il Convegno fu una grande occasione per conoscere gli autori più emergenti nel territorio marchigiano e tra questi la conoscenza del prof. Francesco Bonasera che continuerà fino alla sua morte a Jesi il 2 febbraio del 2008, lasciandomi in legato il suo patrimonio librario.

In quell'occasione pubblicai un mio articolo con uno schema complesso sulla gestione della rete online della bibliografia dei beni culturali. Certamente un precursore di quello che poi sarà il sistema bibliografico online intranet ed internet; dal 2010 questo è poi stato sviluppato per una nostra biblioteca online su [www.benibibliografici.it](http://www.benibibliografici.it).

La vera sorpresa, però, avvenne quando, partecipando alla 4° Edizione del Premio Guasco per i beni culturali del 1982 su proposta di Stefania Sebastiani di Italia Nostra, vincemmo il I° Premio conferito dalla "Associazione degli industriali di Ancona" con la seguente motivazione: a Ernesto Paleani per l'attività editoriale e la creazione della Collana editoriale sui beni culturali ed ambientali delle Marche.

La stessa Sebastiani Stefania in seguito scrisse per la casa editrice il secondo volume della Collana insieme a Giovanna Fabriani: Museo di Camerino, reperti greci e preromani.

segue al prossimo numero

# Cartografia della Provincia di Pesaro e Urbino

Il **Centro di studi geocartografici storici**, laboratorio di ricerca della "Ernesto Paleani Editore" grazie alla collaborazione e al patrocinio della Provincia di Pesaro-Urbino (assessorato al Turismo) e dopo l'uscita dei Comuni andati a Rimini (Casteldelci, Maiolo, Novafeltria, Pennabili, San Leo, Sant'Agata Feltria, Talamello) sta elaborando la nuova carta geografica stradale e 6 itinerari storici che possono essere ripercorsi in macchina per alcuni tratti, a piedi e in bicicletta.

La carta sarà pubblicata in cinque lingue (italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo) e distribuita presso gli IAT uffici turistici provinciali e comunali con cui collaboriamo, le comunità montane e le pro-loco.

I contributi alla pubblicazione deriveranno esclusivamente dalla raccolta pubblicitaria fatta dalla nostra casa editrice con aziende scelte nel territorio.

La distribuzione è presso i punti turistici e le manifestazioni e le fiere italiane dedite al turismo.

I sei itinerari sono:

**Itinerario 1**

*Flaminia*

Dal Scheggia al Passo del Furlo

**Itinerario 2**

*Flaminia*

Dal Passo del Furlo a Fano

**Itinerario 3**

*Diverticolo Flaminia*

Da Cagli verso Senigallia

**Itinerario 4**

*Diverticolo Flaminia*

Dal Piano delle Pole *Pitinum mergens* (Acqualagna)

ad Urbino verso Rimini

**Itinerario 5**

*Diverticolo Flaminia*

Dal Pian di San Martino

(Fossombrone) alla Pieve di San

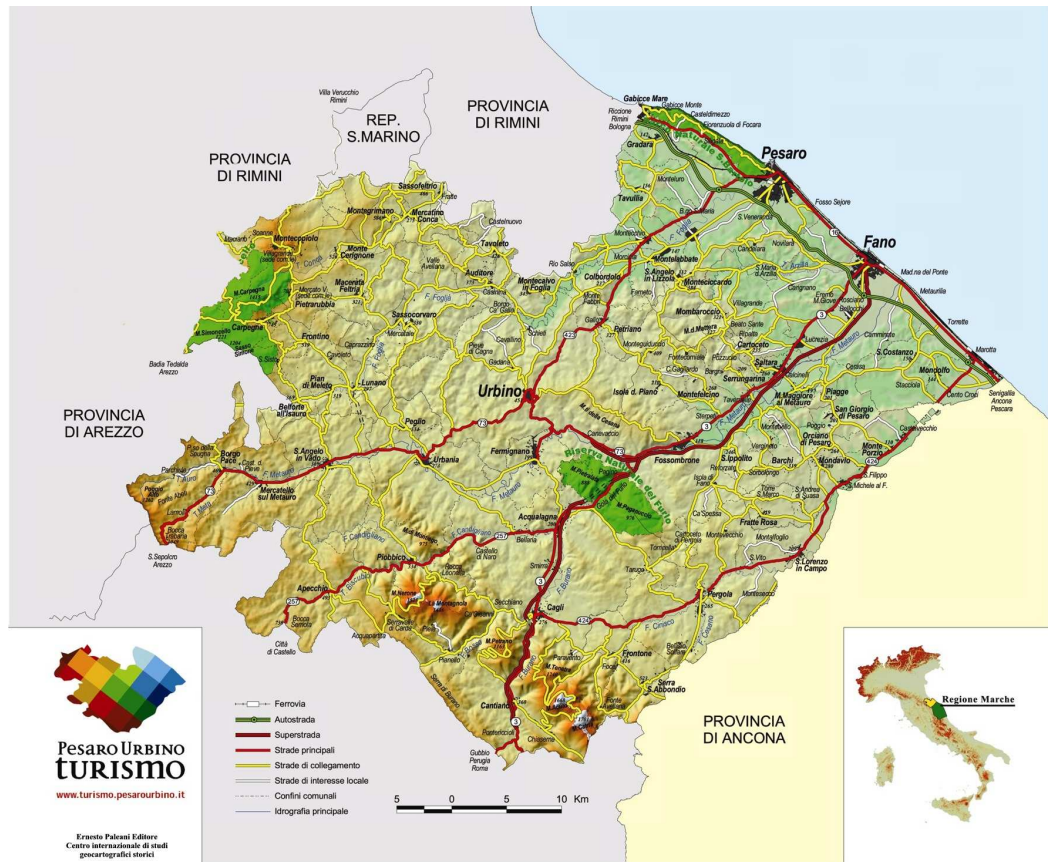
Cristoforo-Colombarone

**Itinerario 6**

*Flaminia*

Da Fano e Pesaro verso Gabicce

e Rimini



## Centro internazionale di studi geocartografici storici

Il Centro studi geocartografici offre:

- servizi di consulenza per le ricostruzioni storiche di territori e città in cartografia moderna.
- ricostruzioni dei rioni storici delle città
- costruzione di percorsi alternativi turistici
- mappe tematiche storiche
- guide turistiche
- consulenza di pubblicità mirata nel settore turistico per IAT, assessorati al turismo, associazioni di rievocazioni storiche
- consulenza per la predisposizione grafica di locandine, depliant, giornali turistici

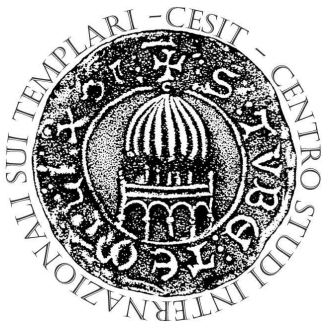
- consulenza per la costruzione di siti internet turistico ricettivi
- stampa di impianti cartografici territoriali, piante tematiche
- riproduzione di carte storiche
- cdrom multimediali
- corsi di formazione sulla digitalizzazione di documenti antichi
- scansione digitale di documenti, mappe e foto storiche
- organizzazione di mostre cartografiche
- pannelli cartografici didattici per musei, pinacoteche e mostre espositive

Il Centro è nato nel 1998 nell'ambito dell'attività editoriale, quale laboratorio informatico di ricerca cartografica, con una propria biblioteca, archivio di stampe originali ed in copia e fototeca di cartografia del prof. Francesco Bonasera Finzi e di Ernesto Paleani. Dal 2000 la nostra Impresa della Cultura è iscritta nel registro delle Imprese di ricerca presso il MIUR Ministero dell'Istruzione Università Ricerca dello Stato italiano per la ricerca nel settore della editoria cartografica innovativa.



Impianto cartografico della città di Cagli

## CESIT Centro studi internazionali sui Templari



Nell'ambito degli eventi storici conosciuti, un periodo particolare della storia tra il XII e il XIV secolo ha lasciato un mistero ancora da risolvere su una organizzazione cavalleresca e spirituale ben nota a tutti con il nome di "Templari".

Molto è stato scritto e molto lo dovrà ancora essere, ma in questa miriade di fatti, in molti casi, non si approfondisce scientificamente questa organizzazione ma se ne esaltano solo o da una parte le doti cavalleresche o dall'altra solo quelle spirituali.

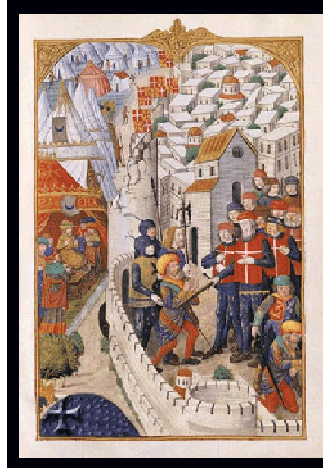
Il "**Centro studi internazionali sui Templari**" costituito su iniziativa di alcuni professionisti e studiosi di storia medievale, a

differenza di altri Centri Studi o Associazioni ha come obiettivo primario quello di rendere possibile, in tempi brevi, la consultazione "anche se in copia" di tutti i documenti attualmente conservati nel mondo in biblioteche, archivi pubblici e privati, organizzazioni religiose.

Dopo un incontro avvenuto a Pascelupo (Pascelupo-Scheggia PG) tra il CESIT, in persona del Presidente, dr. Ernesto Paleani e i G.A.d'I. (Gruppi archeologici d'Italia) in persona del consigliere nazionale Vincenzo Moroni, già organizzatore nell'ottobre del 2010 di un "Congresso nazionale sui Templari" si è addivenuti a riunire le più importanti "menti" nazionali ed internazionali sul tema in oggetto, affinché il Centro studi potesse iniziare il suo percorso marcando questo periodo storico, solo ed esclusivamente attraverso risultati scientifici.

Al convegno parteciperanno 15 relatori suddivisi in due giorni. Ognuno dei relatori avrà un massimo di 45 minuti per la esposizione (relazione, visione immagini su schermo).

Lo spazio del Convegno sarà nelle sale del "castello di Limatola".



In data odierna sono già pervenute le adesioni di molti aspiranti convegnisti.

Il Comitato Organizzatore si riserva di comunicare ai primi di maggio 2012 i nominativi scelti. Il Convegno avrà luogo nell'ultima settimana di maggio in ricordo anche della caduta di Acri (San Giovanni d'Acri in Israele).

### Comitato organizzatore:

Ha la segreteria principale nel Castello di Limatola e quella secondaria presso la Casa Editrice Paleani (Ernesto Paleani e Romina D'Elia)

È costituito dal CESIT (centro Studi Internazionali sui Templari) e dal G.A.d'I. (Gruppi archeologici d'Italia).

Con la collaborazione del Centro internazionale di studi geocartografici storici (Laboratorio di ricerca di Ernesto Paleani Editore iscritto alle imprese di ricerca presso il MIUR).

### CESIT

#### Centro studi internazionali sui Templari

#### Consiglio direttivo associazione:

Paleani Ernesto (presidente)  
De Martino Vega (vice-presidente)  
D'Auria Dario (direttore generale)  
Sguglia Stefano (segretario generale)  
Sguglia Luigi (tesoriere)  
Sguglia Stefano (presidente onorario)

Informazioni:  
info@benicultura.li.it

### Marchio TerreTemplari® - [www.terretemplari.eu](http://www.terretemplari.eu)

Il mondo medievale ancora oggi è in fase di studio dovendo ricostruire attraverso i documenti le abitudini, la vita, la simbologia ed attraverso i reperti archeologici più antichi, la monetazione, l'alimentazione, le suppellettili, le armi e le armature, i vestiti e nelle strutture architettoniche civili, militari e religiose i luoghi in cui si muovevano, vivevano e morivano.

**TerreTemplari®** ha in una continua ricerca l'intento di ricostruire e ritrovare nella produzione odierna tutti quegli elementi che ci congiungono direttamente al Medioevo.

La partecipazione di Associazioni ed Aziende è la parte essenziale in questa ricerca scientifica che andrà a certificare ogni prodotto che verrà messo in vendita sotto il marchio di "**TerreTemplari®**".

Molte sono oggi le Associazioni che sotto forma di gioco culturale o approfondimenti storici si occupano del periodo medievale. Noi ci fermiamo in un lasso di tempo che va dalla prima Crociata del 1099 fino al 1314 alla morte dell'ultimo maestro dei Templari.

Il marchio **TerreTemplari®** è relativo a tutto quel territorio



medievale dove i Templari hanno lavorato, costruito, combattuto. Un immenso territorio dall'Europa all'Asia, dall'Irlanda fino a Gerusalemme. Una grande rete viaria che veniva attraversata dai pellegrini la cui meta era Gerusalemme.

Ceramica, vestiti, armi, gioielli, monete, alimentazione questi sono gli obiettivi della creazione di una gamma di prodotti certificati. Ogni prodotto sarà da noi **certificato come medievale** se era all'epoca usato ed oggi ancora fatto con le regole scientifiche che lo rendano identico all'origi-

nale.

Per questo è stato creato un comitato scientifico di controllo, che organizzerà collateralmente il "**Mercato Medievale**"® e lo stand "**TerreTemplari**"® e la creazione di "A tavola con i Templari. La cucina medievale nel periodo delle Crociate" per il saper mangiare medievale seguendo tutte le regole derivate dalle fonti antiche. Molti di questi prodotti derivano dal mondo romano, dal mondo islamico ed ebraico e per questo non verranno fatte distinzioni da queste tre culture con la cultura cristiana.

### [www.stradari.eu](http://www.stradari.eu) sempre più visitato in Italia e nel mondo

Oggi più che mai Internet è entrato nel nostro vivere quotidiano rivoluzionando tempi e modi dell'agire umano. Tale profondo mutamento che investe con forza scienza, economia, cultura e società ha avuto effetti rilevanti nel

modo di pensare e di agire del potenziale cliente. La gente ora naviga, cerca, compara, studia. Il cliente si informa e tutto avviene rapidamente, con precisione scientifica, in modo imparziale. Con qualche click il mondo è a

portata di mano. Confrontare strutture simili tra loro, prezzi, mezzi di trasporto, vie di comunicazione, eventi locali di interesse diventa estremamente facile, rapido, conveniente. Sempre più si assiste ad una spaccatura tra

chi è presente e aggiornato e chi no. Ancor oggi ci si imbatte con facilità in domini quasi impossibili da ricordare o da scrivere, ci troviamo a navigare in siti obsoleti, non aggiornati, con errori di link, immagini non caricate,



Indirizzo Casella Postale 73  
61043 Cagli PU  
Tel.: +39 3771161602

E-mail: [info@benicultura.li.it](mailto:info@benicultura.li.it)

---

SIAMO SU INTERNET!

[www.paleani.com](http://www.paleani.com)

---

Siamo presenti anche nei seguenti siti:

[www.benicultura.li.it](http://www.benicultura.li.it)  
[www.beniecclesiastici.it](http://www.beniecclesiastici.it)  
[www.benibibliografici.it](http://www.benibibliografici.it)  
[www.cartografiastorica.it](http://www.cartografiastorica.it)  
[www.mercatomedievale.eu](http://www.mercatomedievale.eu)  
[www.paleani.it](http://www.paleani.it)  
[www.stradari.eu](http://www.stradari.eu)  
[www.terretemplari.eu](http://www.terretemplari.eu)

**Organizzazione generale Fiere e Mercati storici**

[www.mercatomedievale.eu](http://www.mercatomedievale.eu)

Titolare: **Ernesto Paleani**

Organizzatori e gestori:  
**Moroni Vincenzo**  
(Umbria e Marche, Ancona)

**Romina D'Elia**  
(collaboratrice e coordinatrice eventi)  
[rominadelia@mercatomedievale.eu](mailto:rominadelia@mercatomedievale.eu)

**Angela D'Agostino**  
(Campania)

**Paleani Ernesto**  
**Pazzaglia Pietro**  
(Italia ed Estero)

Cucina medievale:  
**Lindita Lamce** (cuoca)  
**Ernesto Paleani**  
(consulenza storica)  
[info@mercatomedievale.eu](mailto:info@mercatomedievale.eu)

Prodotti: **Terre Templari®**  
Con la partecipazione della Impresa della Cultura  
**"Ernesto Paleani Editore"**.

---

*[www.stradari.eu](http://www.stradari.eu) sempre più visitato in Italia e nel mondo*

offerte costruite in malo modo, per non parlare della quasi totale mancanza di attenzione alla registrazione nei motori di ricerca e nelle directory. Avere un sito web ben curato, essere presente nei portali, seguire questo mercato in continua evoluzione con attenzione e professionalità oggi più che mai fa la differenza tra fare business e no. Questo lavoro richiede costanza e competenza. La politica tariffaria, prima leva del marketing mix, diventa elemento determinante.

O ci sei o non ci sei!

Analfabetismo oggi significa non conoscere il linguaggio dell'informatica e le possibilità del Web. Ecco dunque che chi rimane ancorato al vecchio modo di pensare e fare rimane sempre più escluso, emarginato, fuori dal giro. Basta navigare in rete per capire come ancora oggi ci siano aziende che non dispongono di un proprio web site o come questo, se presente, sia trascurato o di

difficile consultazione.

Ci si affida spesso totalmente a società specializzate del settore che a caro prezzo creano e monopolizzano il nostro essere on line. Non si dimentichi mai che la progettazione, l'idea di un sito deve sempre partire da noi: gli esperti del settore sono tecnici al nostro servizio! Molte società specializzate nella progettazione di siti hanno fatto la loro fortuna sull'ignoranza che soprattutto addietro regnava. È ora di invertire questa tendenza e molto dipende da noi, dalla nostra capacità di metterci in gioco, dalla nostra volontà di essere vincenti.

Il nostro sito è una fusione tra cultura e business.

La forza principale è l'idea di aver creato dei percorsi culturali (itinerari storici antichi e città d'arte) dove sono visitabili le aziende di ogni tipologia industriale, commerciale, artigianale

Non si dimentichi che da quando un utente apre la prima pagina Web abbiamo solo venti se-

condi per convincerlo con la forza dei contenuti e delle immagini a continuare la navigazione sul sito.

Nel mese di dicembre 2011 siamo stati visitati da questi Comuni in Italia: Acireale - Acquaviva Picena - Acqui Terme - Agello - Angri - Anguillara Sabazia - Apecchio - Arielli - Arosio - Arzignano - Bareggio - Brentonico - Calascibetta - Camerata Picena - Camerino - Campofilone - Cariati - Cascina - Castellammare Del Golfo - Castelnuovo Rangone - Castiglione Chiavarese - Celle Ligure - Centro - Cesenatico - Colle Umberto - Colleferro - Cupramontana - Donori - Figline Valdarno - Filottrano - Fisciano - Gambettola - Gatteo - Grottammare - Isili - L'Aquila - Legnago - Leini - Lignano Sabbiadoro - Limbiate - Loreto - Malo - Marinella - Marostica - Marotta - Marsciano - Mascalucia - Maslianico - Mondolfo - Monte San Vito - Montemarignano - Morrovalle - Muggiò - Neviano - Nocera Superiore - Novi Di Modena - Ostra Vetere - Paterno - Pogliano Milanese - Ponte-

landolfo - Porto San Giorgio - Porto Sant'elpidio - Preganziol - Quarto D'altino - Quarto Inferiore - Reggio Di Calabria - Riano - Riparbella - Saletto - San Costanzo - San Donato Milanese - San Giuliano Milanese - San Gregorio Di Catania - Sant'anastasia - Senigallia - Stravino - Teramo - Travedona - Valrovina - Velletri - Vimodrone - Visano.

In Europa da: Città del Vaticano - Federazione Russa - Francia - Germania - Italia - Paesi Bassi - Regno Unito - Slovenia - Spagna - Svizzera - Ucraina - Ungheria.

In America del Nord: Stati Uniti d'America e Messico.

In America del sud: Brasile e Argentina.

In Asia: Cina.

Questi sono ottimi risultati sia per la nostra visibilità che per la clientela con una garanzia in più per essere presenti su internet tramite i nostri siti.

Vi invitiamo a visitare [www.stradari.eu](http://www.stradari.eu) il sito emergente nel mondo della cultura e del business.