

 Regione Emilia-Romagna

i Musei
del Mondo
Rurale
in Emilia-Romagna

i Musei
del Mondo
Rurale
in Emilia-Romagna

- Museo degli usi e costumi della gente
magna, Museo etnografico di Valliano,
Museo etnografico romagnolo Benedetto
goli, Museo della marineria dell'alto
medio Adriatico, Ecomuseo della civiltà
lustre, Museo delle Valli - Museo della
nifica, Museo della civiltà contadina,
Museo etnografico Laborantes, Museo della
contadina, Museo della Bilancia, Museo
l'agricoltura e del mondo rurale, Museo
svi, Museo uomo-ambiente, Museo del
tidiano Ettore Guatelli, Museo della civiltà
contadina - Istituto Raineri

“Veramente moderno è ciò che è degno
di diventare antico”

Dino Gavina

I Musei rurali, una risorsa per la buona innovazione



Tiberio Rabboni

Assessore all'agricoltura, economia ittica, attività faunistico-venatoria della Regione Emilia-Romagna

Nella ricorrenza del 150° dell'Unità d'Italia abbiamo cercato di ripercorrere le tappe fondamentali dello sviluppo dell'agricoltura nel passaggio tra i due secoli e di illustrare il contributo del sistema agricolo emiliano-romagnolo alla positiva evoluzione della società regionale ed italiana.

Un processo non lineare, intersecato con momenti difficili - dalla lunga stagione di lotte per la bonifica, la riforma agraria e il lavoro, i diritti fondamentali di braccianti, mezzadri e contadini poveri, alla violenza e dittatura fascista, alla ricostruzione post bellica, alle contrapposizioni ideologiche del secolo scorso - ma che ha contribuito a formare un'imprenditorialità diffusa, grandi reti cooperative di impresa, capacità di operare su mercati sempre più competitivi, condizioni sociali avanzate e che, oggi, ci restituisce l'immagine di un'agricoltura ai vertici europei della qualità in tutti i settori agroalimentari.

Questo volume intende presentare, attraverso la suggestione delle immagini e la raccolta di testimonianze, i punti più significativi di tale percorso. Il patrimonio storico ed etnografico, organizzato nei 16 musei di qualità dell'Emilia-Romagna,

consente infatti di tutelare, valorizzare e rendere disponibile anche ai non addetti ai lavori il grande capitale culturale e sociale accumulato dall'agricoltura emiliano-romagnola nel corso dei secoli e che oggi ritroviamo, opportunamente attualizzato, nelle eccellenze alimentari, nelle pratiche di produzione rispettose dell'ambiente e della salute dell'uomo, nella tutela del territorio.

I musei descritti in questo volume hanno ricevuto, o in breve tempo riceveranno, il riconoscimento regionale di "Museo di Qualità dell'Emilia-Romagna" perché si sono impegnati al raggiungimento di standard che attestano la qualità dei servizi di studio e ricerca, documentazione, conservazione, gestione e valorizzazione del nostro patrimonio culturale.

Ringrazio quanti hanno reso possibile una pubblicazione che mi auguro possa contribuire alla buona manutenzione della memoria collettiva, che è fondamento di identità comunitaria e leva di sviluppo agroalimentare, ogni qual volta la consapevolezza dei valori della tradizione si coniuga con la capacità di innovazione.

Uomini e territori agricoli in Emilia-Romagna

Angelo Varri

Professore ordinario di Storia contemporanea,
Università degli Studi di Bologna e Presidente IBACN

Da sempre il rapporto con il territorio e la possibilità di trarre da esso i frutti che consentissero alle popolazioni di individuare elementi tali da migliorare la propria esistenza individuale e collettiva, rappresentano un fattore decisivo per comprendere l'intero percorso storico delle nostre popolazioni. Un territorio - quello disteso tra Po, Adriatico e Appennino - niente affatto benevolo per difficoltà di clima, di sistemazione idrica e per fertilità dei suoli.

Uno spazio, quindi, sul quale ha dovuto agire in profondità la mano affaticata e sapiente dell'uomo, sovente trovando modalità di intervento che enfatizzassero l'azione collettiva, la cooperazione delle energie, la programmazione consapevole di un futuro da non lasciare allo scorrere degli eventi.

Ecco, quindi, l'opportunità di fissare in luoghi emblematici i segni di un processo di trasformazione virtuoso della natura, in grado di addomesticarne gli urti e, anzi, di farli convergere verso una disponibilità produttiva per la crescita delle comunità residenti. Luoghi, ad un tempo, di testimonianza e di conservazione di un passato, la cui conoscenza costituisca un patrimonio ineliminabile per quanti

intendono descrivere il nostro rapporto con il territorio e illustrare il senso dei paesaggi che hanno dentro di loro una bellezza sempre misurata anche dall'intervento dell'uomo.

Da qui l'importanza di questo volume che descrive tali luoghi museali, da visitare con la considerazione che merita un ritorno ad un passato ancora in grado di offrirci la chiave di lettura di una realtà contemporanea tanto apparentemente lontana dagli oggetti raccolti e accuratamente presentati, quanto sostanzialmente vicina all'essenza stessa della fisionomia degli abitanti della regione, così come si è venuta via via costruendo nel corso dei secoli.

ostumi della gente
grafico di Valliano,
agnolo Benedetto
marineria dell'alto
museo della civiltà

Quando uomini e animali erano una sola famiglia

Giovanni Ballarini

Professore Emerito dell'Università
degli Studi di Parma

Nella civiltà contadina uomini e animali costituivano una sola famiglia, che in trasparenza, quasi in filigrana, sono rievocati in molti oggetti dei musei del mondo rurale. Ogni società costruisce i suoi animali a propria immagine ed anche su questi fonda la sua identità, con le sue differenze territoriali.

Il cavallo di razze locali oggi quasi scomparse, evocato dagli agili e veloci calessi, era tanto familiare che gli si parlava e che poteva a modo suo rispondere, come la cavallina storna della famiglia di Giovanni Pascoli.

Un carro agricolo romagnolo con la sua *caveja*, con la sua misteriosa simbologia, differisce da quello bolognese e degli altri territori regionali, e i bovini grigi di razza romagnola erano diversi da quelli bianchi modenese o formentini reggiani e parmigiani. Tutti animali principalmente da lavoro, poco lattiferi, che solo al termine della loro faticosa vita produttiva davano una carne utilizzabile in una cucina tradizionale dei lessi e dei brodi per le paste ripiene, diverse e tipiche di ogni parte della regione. Gli aratri ed i gioghi ci ricordano come i termini di destra e sinistra per guidare i buoi erano differenti da quelli urbani, quando i buoi aggiogati in testa al traino erano denominati rispettivamente Ro e Bi o Bunin, e da tempo immemorabile Ro (versione dialettale di *rubius* o rosso) era la destra e Bi o Bunin (da *bonellus* rossiccio o fulvo) la sinistra.

Gli attrezzi caseari di un tempo ci riportano allo sviluppo della produzione di latte connessa all'arrivo di nuove razze bovine, in conseguenza dell'unità d'Italia. In un quasi dimenticato passato, la produzione di latte in pianura si limitava a quattordicimila chilogrammi per lattazione in pianura ed a undicimilacinquecento in alta collina. In latte era particolarmente adatto alla caseificazione di qualità e ricco di grasso, per questo il burro ed il formaggio erano molto apprezzati e per questo dovevano essere accuratamente pesati con bilance sicure, di cui ancor oggi abbiamo testimonianza.

Gli utensili per l'allevamento dei maiali e la lavorazione delle loro carni ci fanno immaginare, se non sognare razze suine antiche, spazzate via dalle importazioni post unitarie, ma oggi in via d'intelligente recupero. Lo stesso è per le tante razze di animali da cortile, pollame e conigli, vanto e preziosa fonte di reddito di una cultura rurale tipicamente femminile.

Maschile era la cultura della pesca e della cattura del pesce, con molte testimonianze museali, ma la sua trasformazione alimentare era squisitamente femminile, in modo analogo alla maggior parte delle produzioni alimentari.

Giacimenti culturali di vita contadina: radici della nostra civiltà

Silviero Sangavini

Professore Emerito dell'Università
degli Studi di Bologna

Questo volume sui musei della civiltà contadina dell'Emilia-Romagna vorrei che fosse dedicato ai ragazzi delle scuole, perché è una sorta di abbecedario di conoscenze che introducono all'evoluzione storica della nostra agricoltura.

Certamente, sfogliandolo, i giovani e giovanissimi faranno fatica a credere che noi tutti, la nostra civiltà, la cultura, i traguardi sociali, il nostro benessere affondano le loro radici in una realtà agricola che meno di un secolo fa era quella che appare nelle foto e nelle descrizioni delle operazioni dei campi di allora, non molto diversa probabilmente da quella virgiliana delle Georgiche. L'agricoltura, infatti, era imperniata su una simbiotica alleanza fra lavoro umano ed animale, in un armonico rapporto con la natura, le cui risorse erano fondamentali per conservarne l'equilibrio biologico. Allora, oltre il 60% della popolazione era addetta all'agricoltura, oggi è meno del 5-10%.

Com'è stato possibile lo sviluppo di oggi? Il progresso agricolo e la "rivoluzione verde" dell'ultimo secolo hanno subito una fortissima accelerazione rispetto al passato, superando tutti i secoli precedenti messi insieme. Fanno fatica i giovani a capire come sia possibile produrre ora le stesse derrate, gli stessi generi alimentari in assai maggiori quantità, grano, mais, bietole, foraggi, facendo uso quasi unicamente di macchine e relative tecnologie sostitutive del lavoro manuale: per lavorare il suolo, gestire i trattamenti che proteggono le piante dalle malattie, per irrigare e concimare,

mietere o trebbiare, vendemmiare, selezionare, conservare. Solo poche operazioni sono rimaste manuali, come, in parte, la potatura degli alberi e, per intero, la raccolta dei frutti.

L'unità poderale di 5-10 ettari, che cinquant'anni fa bastava alla famiglia coltivatrice per vivere in modo abbiente, oggi bisogna moltiplicarla per dieci, perché la redditività della terra è fortemente diminuita; ora occorrono 50-100 ettari, oppure altre forme integrative di reddito familiare.

L'agricoltura, essendo la fonte primaria, ma non bastevole, della nostra alimentazione, non è più la principale fonte di ricchezza, la proprietà terriera non è più parametro di censo in eguale misura. Non gode quindi della grande considerazione della società che aveva in passato. Ma la lettura dei cataloghi, la visione retrospettiva della vita rurale che ci offrono i musei non possono non riportarci a tempi in cui la vita contadina era un modello di pace sociale ed un esempio di vita, povera ma dignitosa, ispirata ai principi di solidarietà ed al rispetto di valori morali, idealistici (compreso patriottismo e religiosità) che hanno consentito all'Italia di fare quel grande passo che l'ha portata ad essere uno degli otto Paesi più industrializzati del mondo.

La campagna, dunque, non è rimasta ferma: è profondamente cambiata, si è evoluta, attraverso la meccanizzazione di tutte le principali operazioni, dalle semine al diserbo, ai trattamenti chimici, al raccolto e al trasporto dei prodotti. La produttività del lavoro è aumentata tante volte, un ettaro a grano che sessant'anni fa produceva 10 quintali di semente ora arriva a 60-70, e così tutti gli altri prodotti. Con la gene-

tica però abbiamo ormai raggiunto limiti biologici e produttivi insuperabili, per cui gli obiettivi sono cambiati: si lavora per ottenere varietà adatte ad un'agricoltura sostenibile, poco inquinante, che rispetti al massimo ambiente e salute del consumatore; si mira anche ad un'eccellenza qualitativa.

Scopriamo che, nell'economia autarchica dell'anteguerra, oltre alla stalla, fondamentale per l'approvvigionamento di carni, latte e formaggi, si dovevano riempire i granai per sfamare la popolazione. Dal Rinascimento in poi Bologna e l'Emilia-Romagna diventarono anche centro di produzione ed esportazione in Europa di prodotti tipici di pregio, a cominciare dalla seta (attraverso l'allevamento dei bachi e la coltura del gelso), dalla canapa (per la produzione di tessuti, fibre e cordami) e dalla mortadella (prima ancora dei prosciutti) per arrivare poi alle bietole (per ricavarne zucchero e mangimi) e infine alla frutta, all'uva e al vino, settori specialistici dove la nostra regione ha primeggiato e ancora svetta in Europa.

I musei della civiltà contadina offrono uno spaccato di queste filiere produttive manuali e rimandano ai protagonisti di allora, a tante storie di vita, a tanti mestieri che non esistono più (le "filarine", le "mondine", gli "scariolanti", i "bifolchi" ecc.). Se i lettori vorranno allargare un po' la loro immaginazione, potranno anche accostare la quotidiana ed operosa vita contadina ad un paesaggio agrario, non diciamo incontaminato, ma certamente più armonico di quello odierno e proiettato alla conservazione delle risorse, come doveva apparire allora, senza l'attuale rischio di violazione della natura, seguendo l'ammonimento di Francis Bacon quattro secoli fa. Il "Bel paesaggio" consegnatoci dalla storia, secondo la definizione di E. Sereni, era mas-

simamente opera dell'uomo e andava quindi ascritto ad ulteriore merito della civiltà contadina, nonostante la frammentazione politica e le rivalità municipali che hanno contraddistinto per secoli la nostra regione e la lotta civile.

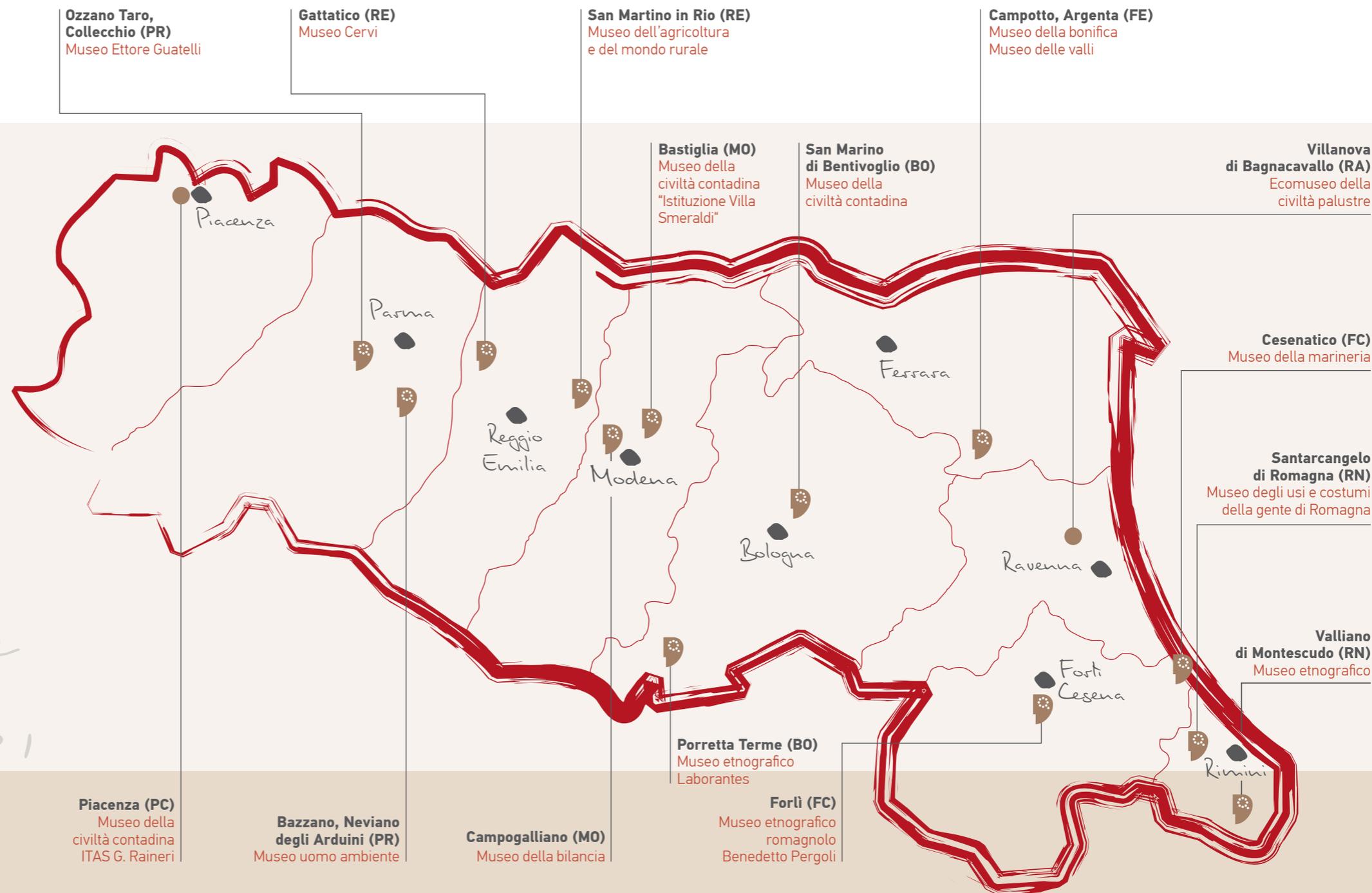
Vorrei anche fare un breve richiamo ai principi mutualistici tacitamente imperanti in campagna: in mancanza di mutue, assicurazioni e previdenza sociale, ci si doveva affidare alla generosità del proprietario o della parrocchia, finché non sorsero le prime società di mutuo soccorso, ma i contadini già solidarizzavano fra loro ed erano sempre pronti ad aiutare il vicino specie se colpito dalle avversità, ma anche spesso nel lavoro quotidiano.

I musei sono quindi luoghi di memoria che aiutano a capire le insufficienze o le deviazioni del presente, educano al sacrificio e all'amore per il prossimo, a diventare consapevoli che il lavoro e l'impegno sono responsabilità sociali e che il lavoro, per quanto faticoso, ha una sua dignità che nobilita la persona umana. Finora i musei hanno basato la loro missione sull'esposizione in mostra di oggetti e illustrazioni d'epoca, ma le conquiste elettroniche multimediali e tecnologiche dell'oggi ci fanno intravedere quale evoluzione essi potranno subire nel prossimo futuro. Ci faranno rivivere virtualmente la storia del nostro passato, così come ci mostrano talvolta film e televisioni o come si è visto recentemente alla grande mostra torinese "Fare gli italiani", nel centocinquantesimo dell'Unità d'Italia. In quei messaggi filmografici e audiovisivi sono apparsi i contadini veri, le scuole e gli alunni, i luoghi di lavoro del secolo scorso. Una scoperta per i giovani, che ha fatto molto riflettere. È questo l'augurio che facciamo anche ai musei dell'Emilia-Romagna.

Un Viaggio nella qualità

MUSEO DI QUALITÀ

Il marchio Museo di Qualità identifica e caratterizza i musei dell'Emilia-Romagna che hanno ottenuto dalla Regione il riconoscimento che attesta la qualità dei servizi di studio e ricerca, documentazione, conservazione, gestione e valorizzazione del patrimonio culturale. I musei contrassegnati dal simbolo ● hanno avviato l'iter per ricevere il riconoscimento di Museo di Qualità.



ostumi della gente
grafico di Valliano,
agnolo Benedetto
marineria dell'alto
museo della civiltà

Indice



*...
dell'agricoltura e del mo
Cervi, Museo uomo-amb
Quotidiano Ettore Guatelli
contadina-Istituz*

Museo degli usi e costumi della gente di Romagna
Santarcangelo di Romagna (RN)

pag. 18

Museo etnografico di Valliano
Montescudo (RN)

pag. 24

Museo etnografico romagnolo Benedetto Pergoli
Forlì (FC)

pag. 30

Museo della marineria
Cesenatico (FC)

pag. 36

Ecomuseo della civiltà palustre
Villanova di Bagnacavallo (RA)

pag. 42

Museo della bonifica e museo delle valli
Campotto, Argenta (FE)

pag. 48

Museo della civiltà contadina "Istituzione Villa Smeraldi"
San Marino di Bentivoglio (BO)

pag. 54

Museo etnografico Laborantes
Porretta Terme (BO)

pag. 60

Museo della civiltà contadina
Bastiglia (MO)

pag. 66

Museo della bilancia
Campogalliano (MO)

pag. 72

Museo dell'agricoltura e del mondo rurale
San Martino in Rio (RE)

pag. 78

Museo Cervi di Gattatico
Gattatico (RE)

pag. 84

Museo uomo ambiente
Bazzano, Neviano degli Arduini (PR)

pag. 90

Museo Ettore Guatelli
Ozzano Taro, Collecchio (PR)

pag. 96

Museo della civiltà contadina dell'ITAS G. Raineri
Piacenza (PC)

pag. 102

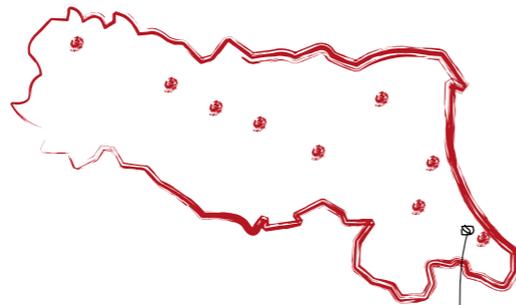


Museo degli usi e costumi della gente di Romagna, Santarcangelo

leggere i segni lasciati dall'uomo sul territorio

Tra mare ed entroterra, Santarcangelo di Romagna si trova in una posizione geografica privilegiata. La sua gente ha vissuto molteplici esperienze che ritroviamo nel suo sorprendente museo etnografico, il Met, museo degli usi e costumi della gente di Romagna. È sui volti delle persone, appesi su grandi pannelli, che inizia il racconto dell'esistenza di questa comunità locale.

Frutto di un lungo lavoro preparatorio che partì dal 1971 e di un'intensa ricerca sul campo, il MET viene inaugurato nel 1981 e poi ampliato nella sua attuale estensione con nuove sezioni nel 1989, fino all'ultimo allestimento del 2005.



Santarcangelo di Romagna (RN)



Il MET racconta la storia di un popolo, la "gente di Romagna", e si presenta come un'esperienza collettiva, nata attraverso il lavoro del volontariato locale e in continuo mutamento.

Gli oggetti e gli strumenti esposti nelle sale interne e nel bel giardino che circonda il museo ci conducono alla scoperta dell'anima rurale del territorio meridionale romagnolo, racchiuso tra montagne e litorale. Il percorso museale è organizzato in sezioni. "E ti dirò chi sei" è quella dedicata alla famiglia e alla

comunità, "luogo" per eccezione di tradizione, storia e cultura.

L'identità dell'uomo è la sua casa, il suo abbigliamento, la sua alimentazione, la lingua parlata (il dialetto) con finestre aperte ai nuovi ingressi, alle nuove esperienze di vita. La semplicità della vita rurale della Romagna si svela, infatti, anche dai costumi delle sue popolazioni e dal ruolo sociale di ciascun individuo componente la comunità. Nel territorio di Santarcangelo le produzioni agricole principali erano quelle vitivinicole e cerealicole, a



Cumuli di memoria

cui si legavano le attività molitorie distribuite in tutta la Valmarecchia. Sono stati censiti oltre 160 mulini a trasmissione diretta, ovvero a ruota orizzontale. Soluzione semplicissima, ma che li diversifica strutturalmente rispetto a quelli normalmente riscontrabili nel resto d'Italia. Il mulino era luogo per eccellenza



Le caveje tra sacro e profano



maschile, marginale, isolato e pericoloso. Alle donne veniva spesso detto di non andare mai al mulino "perché t'infarini": in tale affermazione si nascondono anche credenze mistiche che, legate a questi luoghi, ritroviamo un po' in tutta Europa. Come quella dei Folletti, ad esempio, che magicamente macinavano quando di notte non si

lavorava. Storie che oggi vengono raccontate ai bambini che frequentano il museo con le loro scuole.

Imbocchiamo la "via del grano" disseminata di attrezzi e saperi, che rappresenta la stagionalità del lavoro nei campi. Possiamo ammirare una collezione di pagliai: la paglia in parte veniva usata nelle stalle, come foraggio e lettiera, e in parte intrecciata per realizzare oggetti di molteplici uso. Molto particolare è la cesta per asciugare i panni, aperta in basso per essere messa sopra le braci.

Da qui si passa alla sezione "tra trama e ordito" dedicata alla filatura e tessitura di canapa, lino e cotone. Il telaio era in tutte le case contadine, ad esso era solitamente dedicata una camera dove si radunavano di sera le donne della famiglia. Alla nascita di una bambina si usava raccogliere la placenta e



Romagna e motori



Sguardi di Romagna

Vademecum del visitatore

Collezione di caveje

Trebbiatrice



posizionarla sotto il telaio per salvaguardare la verginità della nata. Nelle botteghe artigiane si stampava su tela con la tradizionale tecnica a ruggine. Questa lavorazione ha via via assunto un'importanza fondamentale nell'economia locale per la confezione di tovaglie e per l'antica pratica della produzione delle coperte per i buoi, stampate spesso a quadrettature geometriche con simboli di Santi protettori. Lo stampo, tipicamente di legni di pero o ciliegio perchè morbidi e facilmente lavorabili per incisione,

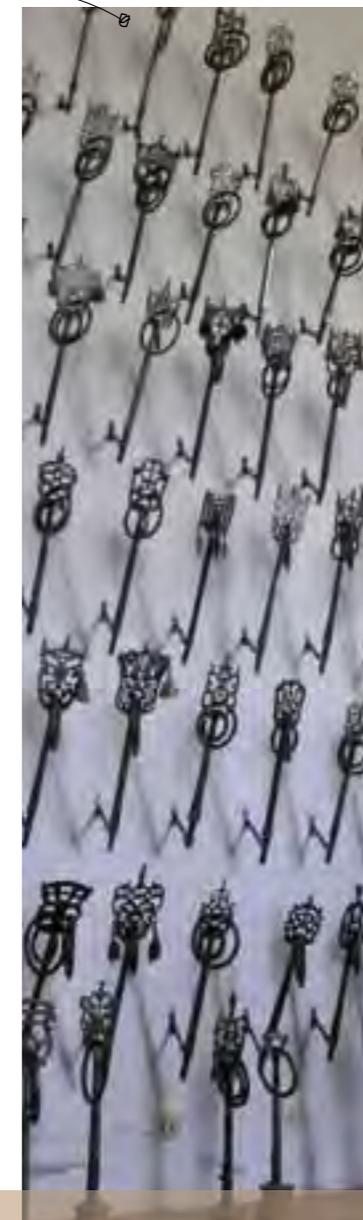
veniva battuto con il mazzetto sulla tela. Il colore tipico era la ruggine, ma potevano essere utilizzati anche il blu, il rosso e il verde, tutti comunque di origine minerale. Il colore veniva poi fissato con bagni di soda caustica, ovvero il ranno ottenuto con acqua bollente filtrata attraverso cenere bianca. La ricetta del colore e quella del fissaggio venivano custodite segretamente e tramandate in famiglia. Nel museo si può ammirare una collezione di antiche teglie in terracotta, chiamate *testi*, per cuocere

la *piada* romagnola, il più tipico dei pani locali. "A ferro e fuoco" è la sezione dedicata all'officina, luogo dove la forza dell'uomo vince su quella del metallo. Sorprendente la collezione di *caveje*, strumento con funzione di perno per bloccare il giogo, portato da due buoi, con il timone usato per frenare l'avanzamento di aratri, erpici e carri. Oltre alla funzione lavorativa, la *caveja* ha innumerevoli valenze simboliche. Il giovedì santo veniva smontata dal giogo e gli anelli musicali si legavano come forma



di rispetto per i morti, proprio come vengono legate le campane delle chiese. L'*árdora* la utilizzava per riconoscere il sesso del nascituro. L'uomo di casa la sollevava al cielo per bloccare l'arrivo del temporale. Per la difesa della semina al mattino, di buon'ora, si andava nei campi con una croce di canna e una *caveja*. Piantata la croce, si alzava la *caveja* al cielo, facendola suonare per scacciare le forze maligne. E ancora tante, tante altre funzioni venivano attribuite a questo strumento allegorico della vita rurale romagnola.

Piadina romagnola



MET - Museo degli usi e costumi della gente di Romagna
Via F. Montevercchi, 41
47822 Santarcangelo di Romagna (RN)

www.metweb.org

Telefono: 0541 326 206; 0541 624 703
Fax: 0541 622 074

Orari di apertura

Novembre - Aprile:
Sabato e domenica 15.30-18.30;
lunedì e venerdì 9-12, previo appuntamento.

Maggio - Ottobre:
Sabato 10.30-12.30;
martedì-domenica 16.30-19.30;
martedì e giovedì 9-11, previo appuntamento.

Tariffe

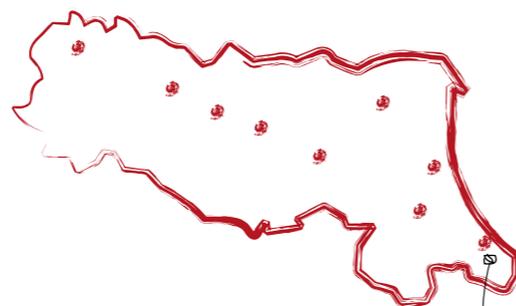
Intero 3 euro; 2 euro per gruppi;
5 euro per famiglie.
L'ingresso è gratuito per minori di 6 anni,
maggiori di 65 anni e militari muniti di tesserino.

Museo etnografico di Valliano, Montescudo

il viaggio nella memoria di ieri che diventa sapere dell'oggi

Questo museo, che è il piccolo gioiello di Valliano di Montescudo, nasce dal desiderio di conservare memoria di una comunità che negli anni ha saputo evolvere, senza sacrificare il forte legame con le proprie origini contadine.

Il museo, ospitato all'interno della canonica del Santuario di Valliano, documenta con un allestimento di tipi di piccoli e significativi volgimenti delle attività produttive e il piccolo artigianato legato al mondo rurale dell'entroterra romagnolo. L'esposizione, corredata da pannelli illustrativi, permette di ricostruire la struttura socio-economica del territorio, individuando nella casa rurale il centro del mondo contadino.



Valliano di Montescudo (RN)



La forma della terra fra utile e bello

Prima di essere riconosciuto museo, nel 2003, gli oggetti qui custoditi facevano parte di una raccolta avviata dall'esperienza didattica di un gruppo di allievi e insegnanti della scuola media di Montescudo. Infatti è a partire dalla seconda metà degli anni '60 che anche qui prende sempre più piede l'idea di stimolare l'apprendimento scolastico con esperienze coinvolgenti e di vita vissuta, in uno scambio vivo e aperto al dialogo tra comunità locali e cultura del territorio. La memoria sociale

della valle del Conca, la partecipazione collettiva alla riscoperta dell'identità e dei mutamenti intervenuti sono le basi di questo lavoro che, proseguito per oltre un ventennio, ha portato alla raccolta di oggetti e di testimonianze orali, alla produzione di mostre, eventi e pubblicazioni. Da mostra a museo, il passo non è stato breve. Dopo attenti lavori di restauro e grazie a fruttuose collaborazioni, nel 2005 il museo ha acquisito una sede qualificante nella ex-casa canonica accanto



Tela a ruggine



Terrecotte



Fiscoli



all'antichissimo Santuario di Santa Maria Succurrente del V-VI secolo. All'ingresso del museo ad accogliere i visitatori è un bellissimo e maestoso ulivo secolare. Si tratta di un ulivo di cultivar Correggiolo, un'antica varietà ancora oggi molto apprezzata e coltivata nella Valconca e in tutto il territorio collinare riminese e forlivese, zone di produzione dell'olio di oliva extravergine Colline di Romagna Dop. Il clima della vallata del Conca e i suoi versanti riparati dai venti freddi settentrionali hanno permesso all'ulivo di trovare uno straordinario *habitat* di crescita. A differenza della maggior parte delle produzioni agricole del territorio, che nel corso degli anni hanno subito radicali modifiche nelle tecniche

di coltivazione, l'olivocultura ha mantenuto per alcuni aspetti inalterati i metodi di conduzione degli impianti. La raccolta dei frutti avviene, ad esempio, ancora prevalentemente a mano, utilizzando rastrelli. Nel museo si possono ammirare vari oggetti legati alla coltivazione dell'ulivo, come i fiscoli usati per filtrare la sansa, cioè la pasta ottenuta dalla frantumazione delle olive, per ottenere un liquido composto da olio e acqua. I fiscoli potevano essere fatti di canapa o di giunco intrecciato; oggi si usa una versione molto simile, ma in nylon. Il liquido ottenuto doveva poi essere lavorato, e qui interveniva una figura molto importante, quella del "maestro", ovvero colui che

Vademecum del visitatore

nel frantoio padroneggiava l'arte della "foia". La foia era costituita da un disco di rame concavo che il maestro, guidato dalla sua abilità e dall'esperienza, utilizzava per separare l'olio dall'acqua. Nella zona erano attivi numerosi frantoi e ancora ne esiste uno, che lavora a pieno regime. Dal frantoio avvisavano con il suono di un corno, da un lato all'altro della collina, che il mulino si era liberato e poteva accogliere un nuovo raccolto. Nel museo è ben raccontata anche la produzione di terrecotte, mediante la lavorazione di argil-

la raccolta localmente in piccole cave. Si tratta di un'arte che ha radici antiche in questi territori, risalenti alla prima età Neolitica, e che veniva usata per la produzione di svariati utensili: orci, boccali, terrine, pignatte, cuccume e ovviamente il "testo" per cuocere la piadina sul fuoco. A Valliano la mezzadria non era molto diffusa, ma convivevano piuttosto tanti piccoli proprietari terrieri e ciò probabilmente ha inciso favorevolmente nel mantenere unita la popolazione residente, mentre molti dei paesi limitrofi

sono stati toccati dallo spopolamento delle colline. Il museo si sviluppa anche all'aperto, nel piacevole giardino circostante il Santuario, dove sono ospitati gli attrezzi agricoli di grandi dimensioni (carro, aratro, seminatrice, ecc.), sapientemente restaurati da un gruppo di volontari locali che ha creato, negli anni, un vero e proprio laboratorio di manutenzione e conservazione, chiamato "Il Calesse". È stato proprio grazie all'impegno dei volontari e alla collaborazione di esperti restauratori specializzati in legno e metallo,

che nel 2006 è stata avviata questa esperienza di cantiere-scuola organizzato e finanziato dall'IBC, Istituto Beni Culturali dell'Emilia-Romagna. Si tratta di una soluzione ottimale, sia per la sostenibilità dei costi, sia per la forte motivazione che lega gli abitanti di Valliano al museo. Il calesse, uno dei primi oggetti restaurati, è oggi il simbolo di questa attività, documentata nel museo attraverso alcuni video. Periodicamente vengono organizzati corsi di restauro aperti al pubblico.

Calesse



Museo Etnografico
Valliano di Montescudo



MUSEO
DI QUALITÀ

Museo Etnografico di Valliano
Via Valliano, 23 - 47854 Valliano
Montescudo (RN)

Telefono: 0541 864 014

Fax: 0541 984 455

Orari di apertura

Domenica e lunedì 15-19,
mercoledì e venerdì 9-12.

Martedì-sabato 15-18, previo appuntamento.

Tariffe

Ingresso gratuito.

Olio extra
vergine
d'oliva Dop
Colline
di Romagna

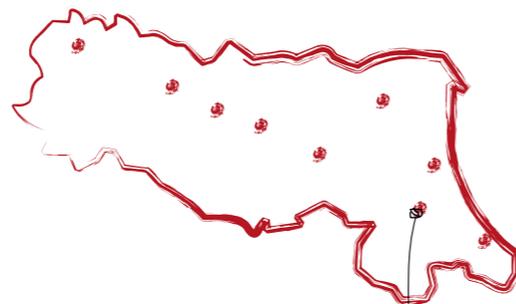


Museo etnografico romagnolo Benedetto Pergoli, Forlì

attraversare la memoria camminando fra le sue stanze

Ci troviamo in uno dei palazzi storici più belli del centro di Forlì, Palazzo Merenda (1722), che oltre ad ospitare il museo etnografico "Benedetto Pergoli" è sede della pinacoteca civica "Melozzo degli Ambrogi", dell'armeria "Albicini", del museo archeologico "Antonio Santarelli", della biblioteca classica "Aurelio Saffi" e di quella moderna "Alessandro Schiavi".

È tra i più antichi musei italiani nel campo della cultura materiale. Inizialmente incentrato su settori artigianali tradizionali (ebanisteria, ceramica, telestampate) e su vecchi mestieri, nel dopoguerra si è notevolmente sviluppato con una crescente presenza di strumenti e oggetti legati agli usi ed al lavoro contadini.



Forlì (FC)



I mestieri come saperi del passato



Inaugurato ufficialmente nel 1922, il Pergoli è tra i più antichi musei italiani nel campo della cultura materiale.

Venne allestito grazie ad un evento che animò la cittadina del capoluogo provinciale nella primavera del 1921: le Esposizioni romagnole riunite. In tale occasione Aldo Spallicci, Emilio Rosetti e Benedetto Pergoli realizzarono la "Mostra etnografica romagnola", che costituì la base di partenza del museo. Testimonianze della mostra si trovano già all'ingresso, dove è conservata la locandina dell'evento, raffigurante una donna che solleva al cielo

una *cavêja* romagnola, simbolo del legame forte con la vita rurale dell'epoca.

Gli organizzatori scrivevano: *"In chi ha ideato questa mostra è la persuasione che non solo vi sia una realtà etnica romagnola ben definita, ma che se ne possa trovare i documenti da esporre"*.

Fu quindi con l'intento di contribuire alla scienza etnografica, che furono raccolti oggetti, testimonianze e fotografie dei mestieri, della vita e del folclore romagnolo.

Grande risonanza all'evento fu data anche da "La Piê", la rivista d'illustrazione romagnola - ancora oggi pubblicata - fondata da

Aldo Spallicci nel 1920, volta agli studi locali e alla ricerca poetica e culturale, al recupero del dialetto e delle tradizioni popolari romagnole. Nel 1933 fu chiusa dal regime fascista, che perseguiva una politica antiregionalistica, e poté riaprire solo dopo la seconda guerra mondiale.

Dal 1964 al 2004, per ottenere un'esposizione fruibile dell'ampissima raccolta di oggetti, il museo etnografico romagnolo era stato allestito in due sedi: parte della collezione, in particolare macchine e attrezzi agricoli di grandi dimensioni, alloggiava infatti a palazzo Gaddi, in corso

Garibaldi. A seguito dell'inizio dei lavori di restauro, tali oggetti sono stati collocati in un deposito sito a Villafranca, oggi visitabile solo previo appuntamento.

Il percorso museale è articolato e consente di rivivere con immediatezza l'emozione di immergersi negli ambienti del passato: si snoda tra successivi corridoi e sale con allestimenti tematici, dove sono ricostruiti vari ambienti domestici della tipica casa contadina, tra cui la cucina, il tinello e le camere da letto, ricchi di una significativa collezione di mobili e ceramiche. Il pezzo forte di questa parte del museo è costituito

da una ricostruzione particolarmente suggestiva dell'osteria romagnola e della cantina.

I mobili in esposizione risalgono alla fine del '600, al '700 e all'800. Particolare è, ad esempio, una credenza situata nella sala adibita a cucina, completamente incatramata per essere meglio conservata nel tempo.

Tra gli arredi figura l'interessante serie pittorica dell'artista cesenate Giordano Severi, dedicata alle rocche e ai castelli di Romagna (1928-30).

La parte più tipica del museo è quella che racconta la vita delle botteghe artigiane del passato,



Cantina

Gramola



Cavêja



con l'esposizione di strumenti di lavoro tipici dei mestieri tradizionali, come lo stampatore di tessuti a ruggine, il vasaio, il fabbro, il liutaio e il ciabattino. Un'altra particolarità è la collezione di *cavêje*, a due o tre coppie di anelle, con una gran varietà di disegni che riproducono, ad esempio, stemmi o croci di Malta, e di coperte da buoi, tessute al telaio e stampate a ruggine nelle tipiche colorazioni e disegni locali. La razza bovina autoctona è la

"Romagnola", di grandi dimensioni e dal mantello bianco, utilizzata in passato per il lavoro dei campi e più recentemente selezionata per la produzione di carne Igp di Vitellone bianco dell'Appennino centrale. Le coperte da buoi, e più in generale le tele stampate romagnole, sono strettamente legate alla cultura rurale: alla fine dell'Ottocento venivano utilizzate per abbellire il bestiame durante le fiere, poi vennero impiegate an-



Coperte da buoi



Tabarro romagnolo

che per usi domestici. I motivi decorativi sono molto vari: dalle icone dei Santi (primo fra tutti S. Antonio), con funzione protettiva e di buon auspicio, a trame geometriche o floreali, dal toro infuriato al bue tranquillo, per ricordarci che l'arte popolare ha sempre avuto un posto privilegiato nella storia romagnola.



Vademecum del visitatore



MUSEO DI QUALITÀ

Museo Etnografico Romagnolo Benedetto Pergoli
Corso della Repubblica, 72
47121 Forlì (FC)

Telefono: 0543 712 606; 0543 712 659

Fax: 0543 712 618

Orari di apertura

Martedì-domenica 9-13, martedì 15-17,30.
Chiuso lunedì, festività nazionali e 4 febbraio.

Tariffe

Ingresso gratuito.



Vitellone bianco dell'Appennino Centrale e la razza romagnola

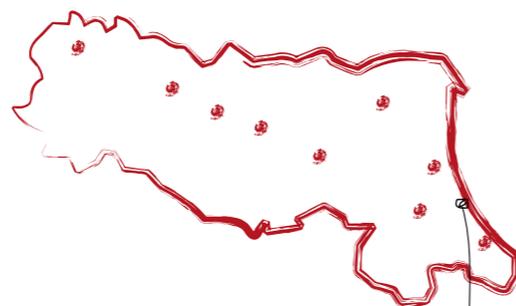


Museo della marineria di Cesenatico

il mare e la terra si ritrovano uniti nel ricordo degli antichi gesti della gente della costa

Il museo della marineria di Cesenatico, terminato nel 2005, è un gioiello di storia e di etnografia marittima. La struttura è costituita da due sezioni: una 'sezione galleggiante', con una decina di imbarcazioni in assetto di navigazione, e una 'sezione a terra', dedicata alla storia della marineria dell'alto e medio Adriatico.

Il porto di Cesenatico viene scavato nel 1302. Da questa data inizia a rivestire un'importanza rilevante nella vita economico-politica dell'alto e medio Adriatico. Viene però distrutto alla rivolta in seguito ricostruito; nel 1502 Cesare Borgia ne affida il ripristino a Leonardo da Vinci, per cercare di risolvere il annoso problema dei banchi di sabbia nell'imboccatura.



Cesenatico (FC)



La **'sezione galleggiante'** è di grande effetto scenografico: le imbarcazioni storiche sono ancorate nel porto canale disegnato da Leonardo da Vinci nel 1502 e le vele colorate, issate quando il tempo lo permette, contrastano con le tinte pastello dei muri delle case della cittadina romagnola.

Le vele venivano tinteggiate con colori naturali, e predominanti erano il rosso e il giallo; lo scopo era riconoscere, in mancanza di altri segnali di comunicazione, le imbarcazioni in mare aperto o all'entrata dei porti. I simboli e le decorazioni usate avevano un importante valore sociale: segnalavano l'appartenenza a differenti famiglie di pescatori o rimandavano a simbologie magiche e religiose.

La 'sezione a terra' si trova in un nuovo edificio che si affaccia sul porto canale e che ospita, oltre alle sale del museo caratterizzate da moderni allestimenti, una sala convegni, aule didattiche, locali per mostre, laboratori e una biblioteca specializzata.

Nel grande padiglione museale sono custodite due barche simbolo della marineria a vela nell'alto Adriatico: il trabaccolo e il bragozzo dedicate alla pesca.

Entrambe erano dotate di due alberi muniti di "vela al terzo", cioè una vela di forma trapezoidale. Nel museo sono ben descritte, anche attraverso pannelli, le rotte dei trabaccoli, quel fitto scambio di merci e di persone che avveniva nell'Adriatico sino alla metà del XX secolo. I trabaccoli viaggiavano tra i porti della Romagna e quelli dell'Istria e della Dalmazia per trasportare merci di ogni ge-



Elica Ansaldo a passo variabile



Bozzello

Ritmi e riti della vita di mare



Occhio di prua

nere, tra cui alimentari, frutta di stagione e legnami.

Nel museo si possono osservare alcuni esempi di "occhi" del trabaccolo dell'Adriatico, tipiche decorazioni simboliche che attribuivano personalità alla barca, percepita dal marinaio come una cosa viva e amica, capace di trovare la rotta anche da sola e di evitare così i pericoli della navigazione.

La prima parte del percorso, chiamata "struttura e costruzione", racconta i materiali e le tecnologie di carpenteria navale con cui l'uomo ha costruito in modo molto simile imbarcazioni per millenni: canapa per il cordame, cotone e lino per le vele, legno per lo scafo e le alberature, fer-

ro per le ancore e i chiodi. Senza dimenticare la terracotta di cui erano fatte le pipe, fabbricate soprattutto a Chioggia e di cui al museo si può osservare una ricca collezione.

Accompagnano il visitatore in questa parte del museo alcune foto d'epoca in bianco e nero, che permettono di rivivere le atmosfere di lavoro di un tempo. Di forte impatto visivo sono anche le animazioni e i filmati d'epoca sugli schermi che si accendono automaticamente al passaggio del visitatore.

Nella seconda parte del percorso, dedicata a "propulsione e governo", sono esposte antiche ancore del XVII secolo, ormai corrose dalla salsedine, la ruota



Vademecum del visitatore

museo
della
Marineria
Cesenatico



Museo della Marineria
Via Armellini, 18
47042 Cesenatico (FC)

www.museomarineria.eu

Telefono: 0547 792 05
Fax: 0547 792 54

Orari di apertura

Metà giugno-fine agosto:
tutti i giorni 10-12 e 17-23.
Settembre: tutti i giorni 10-12 e 15-19.
Invernale: sabato, domenica e festivi
10-12 e 15-19; altri giorni solo su prenotazione.

Tariffe

Ingresso 2 euro, ridotto 1 euro per under 18,
over 65 e per gruppi superiori a 15 persone.
Gratis per minori di 6 anni.



Pesce azzurro
dell'alto Adriatico



dall'alto i dettagli delle vele e delle alberature. Inoltre, per gli amanti dei reperti storici antichi, nel palazzo adiacente al museo è visitabile l'Antiquarium, che racconta la vita quotidiana del territorio al tempo degli antichi Romani, con oggetti archeologici ritrovati nell'entroterra di Cesenatico.

Sandolo



da cordaio, il grande argano e l'ottocentesca "Bottega Marconi" di carpenteria navale. Un settore del museo è dedicato all'evoluzione dell'attrezzatura velica, mentre una raccolta di motori documenta il passaggio dalla vela al motore.

La vita a bordo non era certamente facile e le necessità del lavoro dettavano ritmi e ruoli dell'equipaggio che, per ragioni di convivenza, aveva spesso una dimensione familiare. I pasti si consumavano insieme ed erano soprattutto a base di pesce e polenta, accompagnati da vino o acqua e aceto, una miscela chiamata in romagnolo *bvànda*.

Il pescato dell'Adriatico era, ed è ancora oggi, costituito da una grande varietà di molluschi, crostacei e pesci, come il pesce azzurro di cui fanno parte le sardine, i sardoni, le acciughe e gli sgombri, ricchi di grassi polinsaturi, omega 3, vitamine e sali minerali. La sua qualità è oggi molto apprezzata e si può fregiare del marchio "prodotto certificato dell'alto Adriatico", a garanzia di un sistema di produzione e di una qualità ambientale tutelata.

Il percorso si completa con la visita alle due terrazze per osservare

Trabaccolo
e bragozzo

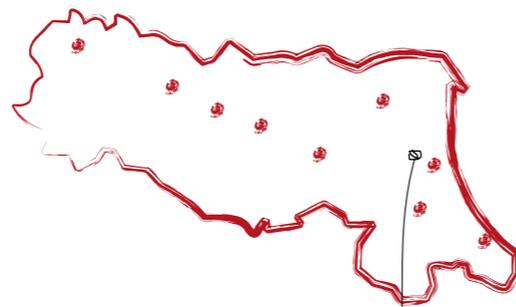


Ecomuseo della civiltà palustre di Villanova, Bagnacavallo

Fra acqua e terra, l'incessante lavoro dell'uomo per creare un ambiente ospitale

Siamo nella Bassa Romagna, anticamente denominata "Padusa", una regione che prima delle grandi bonifiche dell'ultimo secolo era un territorio acquitrinoso, disseminato di zone umide, stagni, aree deltizie, piallasse e aree retrodunali.

Posto in un edificio rurale a pochi chilometri dall'abitato di Bagnacavallo, vi si illustrano - mediante pannelli didattici, immagini e oggetti - le principali caratteristiche scientifiche e ecologiche delle specie vegetali utilizzate nei prodotti artigianali ottenuti dalla lavorazione delle erbe palustri. La loro ricomposizione ecologica permette di acquisire il processo di colonizzazione vegetazionale delle zone umide di acqua dolce e salmastre tipiche della zona.



Villanova,
Bagnacavallo (RA)



Un intreccio fra necessità e inventiva

Oggi è un territorio densamente popolato, dove il costante intervento dell'uomo ha modificato completamente le caratteristiche ambientali: si rischia così di perdere completamente la ricchezza naturale e culturale di questo particolare complesso idrografico, che merita invece uno sforzo collettivo per salvaguardare le sue peculiarità. Con questo spirito è nato nel 1985 un ecomuseo dedicato alla civiltà palustre, cioè quell'insieme di cultura materiale e di economia che ha fortemente caratterizzato questo territorio

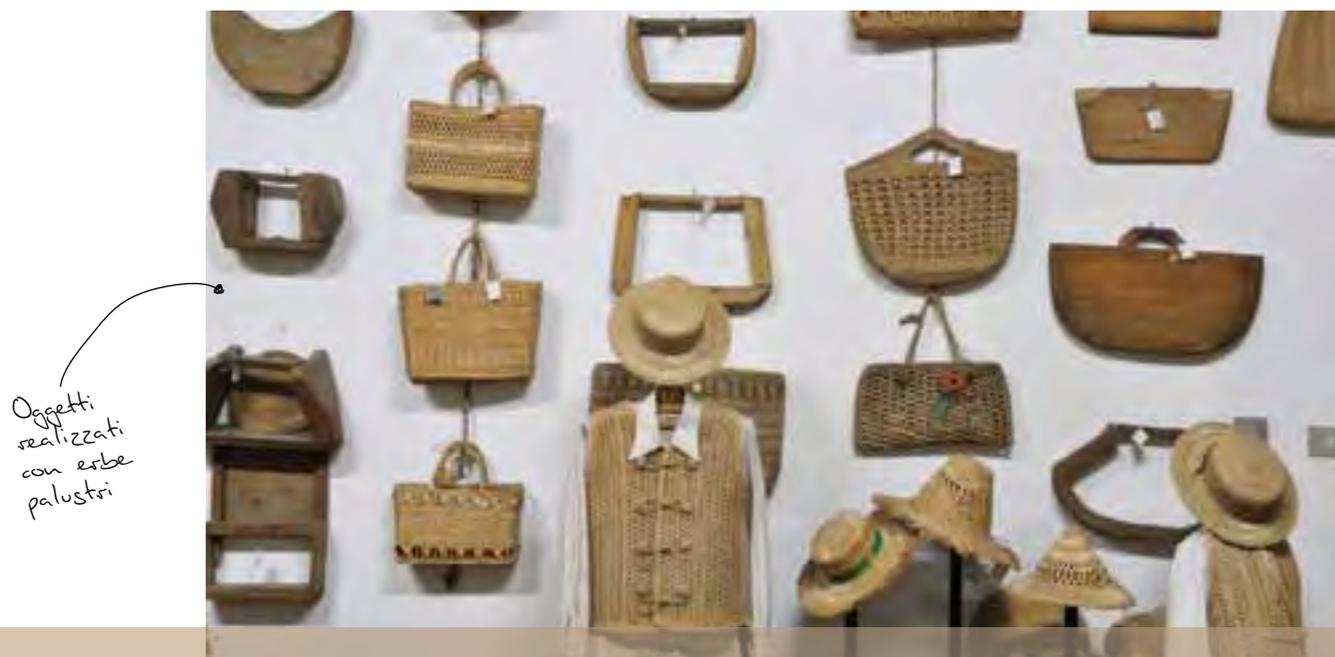
fino agli anni cinquanta del secolo scorso. A "Villanova delle Capanne" - il nome della frazione di Bagnacavallo dove oggi sorge l'ecomuseo - un tempo non troppo lontano si viveva, si lavorava e si giocava con le erbe palustri. Un'intera economia era fondata sull'utilizzo e la raccolta di queste piante, che crescevano spontaneamente nelle acque attorno all'abitato di Villanova. La radicale trasformazione del territorio e della sua economia ha inevitabilmente reso marginale tale attività, sviluppata-

si progressivamente fino alla fine dell'Ottocento ed oggi, purtroppo, in estinzione. Proprio per non disperdere questa antica sapienza è nato, per volere di un gruppo di abitanti del posto, lo straordinario museo. Fra le mani abilissime di uomini e donne del posto, la canna palustre si trasformava e dava vita a oggetti di svariata utilità, utensili da lavoro e addirittura case, abitazioni e laboratori. La lavorazione coinvolgeva cinque tipi di erbe palustri con i rispettivi nomi dialettali: la cannuccia di palude (*câna dal*

Scarpetta degli anni '20



va) il giunco (*zonc*), il giunco pungente (*broja*), il carice spondicola (*zlana*) la stiancia (*pavira*). Era inoltre complementare alla lavorazione delle erbe l'utilizzo di legnami come il pioppo e il salice, anch'essi di facile reperibilità nella zona. L'attività dell'uomo si svolgeva in un'armonia perfetta con l'ambiente: l'utilizzo delle erbe, gli sfalci stagionali e la pratica di sramatura permettevano il rinnovarsi dell'ecosistema vallivo e ne favorivano lo sviluppo. Le costruzioni rurali in canna di palude si inserivano perfettamente nell'ambiente circostante, alla stregua di tane d'animali e nidi di uccelli.



Oggetti realizzati con erbe palustri

Vademecum del visitatore



Battana

Furono utilizzate prima come abitazioni, in seguito come luoghi di lavoro o cantine, ricoveri per attrezzi o animali. Un censimento della fine del 1200, eseguito per attribuire alla popolazione locale una tassa - *focularia* - sul focolare domestico, ci restituisce la dimensione del villaggio, che all'epoca contava circa trenta capanne. Queste splendide costruzioni arricchivano il paesaggio e s'integravano armoniosamente con il

territorio; oggi la loro pur sporadica presenza rappresenta un'inconfondibile attrazione turistica. Nel parco del museo sono state ricostruite fedelmente le più importanti tipologie di capanne tra cui: il capanno classico, il capanno interrato, il capanno da pesca, il casino di campagna, il pollaio e il pollaio della nuova covata, il paretano da caccia e la cavana, ovvero il ricovero della battana, la barca tipicamente utilizzata nelle zone paludose.

All'interno del museo, muovendosi fra i duecentomilacinquecento reperti tra originali e ricostruzioni fedeli, ci si trova immersi in una cultura ai più sconosciuta, dove ogni tipologia di manufatto veniva prodotto con erbe palustri. Il museo è organizzato in sezioni: di sicuro impatto è quella dedicata alla raccolta di cesti di ogni tipo, gabbie e fiaschi. A proposito di fiaschi, oggi il vino per eccellenza di Bagnacavallo è il *Burson*: rosso e robusto, è ottenuto da un vitigno autoctono, recuperato agli inizi del 1900 dalla famiglia Longanesi, molto zuccherino e resistente agli attacchi parassitari. In quest'area si trova anche la sporta del pesce, usata in particolare per contenere il pesce d'acqua dolce e le anguille, pescati un tempo in quantità nelle acque paludose della Bassa Romagna. Queste sporte sono considerate, dopo le capanne, il primo dei manufatti realizzati dai Villanovesi nascosti in questa zona franca ai margini dello Stato Pontificio nella seconda metà del XIII secolo. Nella sezione dedicata ai trasporti sono conservate le biciclette attrezzate per la raccolta delle erbe e alcune caparèle o tabarri romagnoli, i mantelli usati dagli uomini

dell'epoca per coprirsi dal freddo e dall'umidità delle valli. In un'altra sezione colpisce una singolare collezione di oggetti personali: scarpe, ciabatte, borse e cappelli, tutti realizzati con le erbe palustri, che mettono in risalto la raffinatezza a cui poteva arrivare questa produzione artigianale. Alcuni oggetti, riprodotti da persone del posto che si tramandano l'arte dell'intreccio, sono acquistabili al negozio del museo.



Collezione di caparèle



Ecomuseo della Civiltà Palustre
Largo Tre Giunchi, 1 - loc. Villanova
48012 Villanova di Bagnacavallo,
Bagnacavallo (RA)

www.erbepalustri.it

Telefono: 0545 471 22

Fax: 0545 471 22

Orari di apertura

Lunedì, martedì e sabato 9.30-13.30, prima domenica di marzo, aprile e maggio 10-18. Seconda domenica di settembre e ottobre 10-18. Tutto l'anno su appuntamento per comitive e visite guidate.

Tariffe

Ingresso gratuito. Visite guidate a pagamento.

Uva Burson

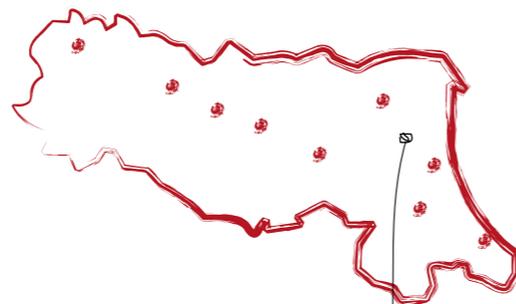


Museo della bonifica e museo delle valli, Campotto di Argenta

il controllo delle acque e l'integrazione gentile fra uomo e ambiente

Siamo in provincia di Ferrara, nel comune di Argenta, un territorio racchiuso tra Reno e Sillaro, che rientra nell'area del Parco del Delta del Po e che ha una storia unica e molto particolare. Qui sorgono, nell'ambito dell'ecomuseo di Argenta, due musei che insieme, ma da due angolazioni diverse, raccontano il frutto di un rapporto secolare e diffuso tra le attività dell'uomo e il sistema delle acque.

Nel museo della bonifica si viene a contatto con l'impianto idrovoro di Saia in cui con la chiavica emissaria si scopre la storia degli interventi realizzati per prosciugare l'area di Argenta. Il museo delle valli propone un percorso conosciativo dei quattro habitat che caratterizzano il paesaggio: il lamineto, il canneto, il bosco igrofilo e il pratamido, offrendo al visitatore un'esperienza del territorio e alla voce della fauna che lo abita.



Campotto,
Argenta (FE)



Un museo vivente fra natura e arte dell'uomo

È il territorio delle grandi bonifiche, di terreni alti che scolano naturalmente nei corsi d'acqua e di terreni bassi che necessitano, per lo scolo, di essere sollevati meccanicamente. È anche un territorio ancora ricco di aree umide naturali e naturalizzate, valli e boschi idrofilo, zone di sosta e riproduzione per numerose specie di uccelli migratori e habitat per pesci, anfibi, rettili e mammiferi tipici di questi ambienti. Nel comprensorio opera dal 1909 il Consorzio della Bonifica Renana, per assicurare la gestio-

ne sostenibile dell'acqua di pioggia, mantenere il presidio idrogeologico in montagna e curare la rete idraulica in pianura. La storia di questo territorio è lunga e travagliata. Fu abbandonato successivamente alla caduta dell'Impero romano, dopo che per millenni avevano, anche qui come nel resto della regione, operato su grande scala azioni di bonifica e di centuriazione; Argenta e le sue valli si trasformarono in landa acquitrinosa, in continua balia di allagamenti e alluvioni. Nel Medioevo, grazie

all'opera di monaci delle vicine abbazie di Pomposa, Nonantola e San Benedetto Po, furono effettuati interventi di bonifica, poi fu la volta delle autorità civiche comunali e delle Signorie locali, quali gli Este di Ferrara. Nel '700 fu realizzato il Cavo Benedettino, per incanalare le acque del Reno nel ramo del Po di Primaro, che avviava la pianura bolognese verso l'assetto idraulico odierno. Nel secolo scorso si completarono le opere principali: il nuovo piano idraulico di bonifica, gli im-

Prigionieri
austro-ungarici



Impianto
idrovo



pianti di sollevamento e le casse di espansione, ma ancora nel 1900 il 45% della popolazione era affetta da malaria. È nel museo della bonifica di Campotto, a pochi chilometri dall'abitato di Argenta, all'interno dello stesso stabilimento idrovo, che si possono cogliere i ricordi della plurisecolare azione per la difesa del territorio e il governo delle acque. Il museo racconta il sistema generale, i manufatti, gli impianti e il loro funzionamento. Una mostra permanente, nell'edificio della chiave emissaria, offre informazioni storiche. Nel parco circostante si

può fare una passeggiata archeologica della bonifica e osservare una raccolta di macchine impiegate in passato. Alcune sculture di Nicola Zamboni e Sara Bolzani rappresentano il mestiere dello scariolante, quello dei prigionieri austro-ungarici che qui prestarono lavoro nel 1915, e il busto dell'ingegnere Pietro Passini che realizzò il progetto di bonifica. Attraverso i filmati offerti al visitatore si possono cogliere le suggestioni degli anni duri della grande bonifica. Il museo accosta i materiali dell'archeologia industriale alle moderne apparecchiature tecni-

Vademecum del visitatore



che in attività e comprende anche la grande sala delle pompe idrovore, tuttora funzionanti. Ci spostiamo nell'ecomuseo delle Valli, il cui centro visite è ospitato nel Casino di Campotto, una casa colonica del '700. L'ecomuseo - o museo diffuso, perché interviene nello spazio di una comunità - documenta attraverso un moderno ed elegante allestimento, rinnovato nel 2007, i quattro habitat dominanti



il paesaggio naturale di valle: lamineto, canneto, bosco igrofilo e prato umido. Nella sala dei sensi è possibile immergersi nei suoni e nelle fragranze della valle, ma il vero museo è vivente e all'aperto. Il nome Campotto forse deriva da piccolo campo tra gli acquitrini o da campo numero 8 per un'antica formazione militare; ma per i suoi abitanti mantiene la denominazione di "Du Punt": è un piccolo abitato dove un tempo si

producevano manufatti in canna palustre, che era zona di caccia e pesca e dove si coltivava e si coltiva tuttora un ottimo riso, oggi insignito del riconoscimento di Riso del Delta del Po Igp. Il museo permette l'approfondimento delle tematiche relative alle attività artigianali del posto, come l'impagliatore di sedie e il produttore di piccoli manufatti mediante l'intreccio della canna comune. Il tema della presenza

Barca con paradello



dell'uomo è sviluppato anche attraverso gli oggetti di lavoro dello scariolante, la vanga e la cariola, e del vallarolo, con gli arnesi per la raccolta delle erbe palustri e del legno igrofilo e la barca col "paradello" per muoversi nella valle e l'"inganno" per la pesca.

Pere dell'Emilia-Romagna Igp



www.vallidiargenta.org

Telefono: 0532 808 058

Fax: 0532 808 001



Museo della bonifica
Strada Saiarino, 1 - loc. Campotto
44011 Campotto, Argenta (FE)

Orari di apertura

Martedì-domenica 9-13, con visite alle ore 9 e alle ore 11.

Tariffe

Intero 3 euro; ridotto 2 euro per scuole e gruppi superiori a 20 persone.



Museo delle valli
Via Cardinala, 1/c - loc. Campotto
44010 Campotto, Argenta (FE)

Orari di apertura

Martedì-domenica 9.30-13 e 15.30-18.

Tariffe

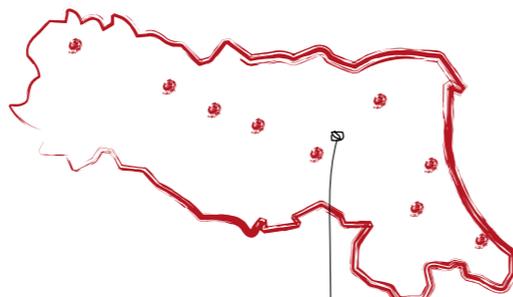
Intero 3 euro; ridotto 2 euro per scuole e gruppi superiori a 20 persone.

Museo della civiltà contadina di San Marino di Bentivoglio

*padroni, contadini, ambulanti: la fotografia sociale di un tempo -
na passato*

A pochi chilometri da Bologna, nel Comune di Bentivoglio, si trova Villa Smeraldi: una ex tenuta agricola composta da decine di poderi che venivano coltivati a mezzadria, oggi trasformata in uno dei più importanti musei di civiltà contadina dell'Emilia-Romagna.

Il museo ha perseguito fin dalla sua fondazione l'ambizioso obiettivo di coniugare la ricerca storica e geografica con l'attività espositiva e didattica, presentando l'innovazione tecnologica come il risultato di dinamiche sociali e culturali complesse. A differenza della maggior parte dei musei del settore, a Villa Smeraldi le tecniche agrarie e lavorative del passato non sono al primo posto nell'esposizione: l'accento è invece posto sulla storia, all'interno della quale le vicende dell'innovazione si dipanano.

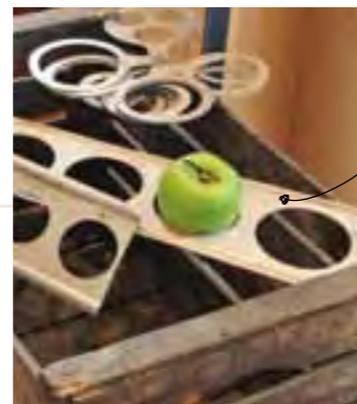


San Marino
di Bentivoglio (BO)



Siamo nella pianura bolognese, a soli quindici chilometri dal capoluogo, in una spettacolare cornice ottocentesca. La casa padronale, l'abitato del fattore, la ghiacciaia, la torre-granaio, la stalla e la colombaia testimoniano la vita delle signorie di campagna e della borghesia terriera bolognese. La casa padronale deve il suo nome al proprietario Rigoberto Smeraldi, che dal 1922 al 1942 vi si stabilì per seguire personalmente l'azienda agricola ad essa collegata. Dal 1973 è sede dell'Istituzione Villa Smeraldi Museo della civiltà contadina: ai piani superiori si tro-

vano, oltre agli uffici dell'Istituzione, lo splendido e affrescato salone delle feste, che viene utilizzato per convegni e concerti. A piano terra, oltre alla tipica cucina contadina, è allestita in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, una mostra sulla frutticoltura emiliano-romagnola e sulla ricerca svolta in questo campo a partire dai primi del Novecento. Negli spazi esterni vengono organizzati, soprattutto nei mesi estivi, eventi e manifestazioni a tema. Le principali esposizioni sono custodite in moderni padiglioni, situati al limite del bellissimo parco



Calibro da frutta

all'inglese che circonda la corte colonica. Sul totem collocato all'ingresso sono incisi i nomi delle persone che hanno permesso, attraverso le loro donazioni, la creazione del museo. I materiali esposti sono frutto, infatti, di anni di raccolta, resa possibile anche grazie al contributo del Gruppo della Stadura, un'associazione a carattere volon-



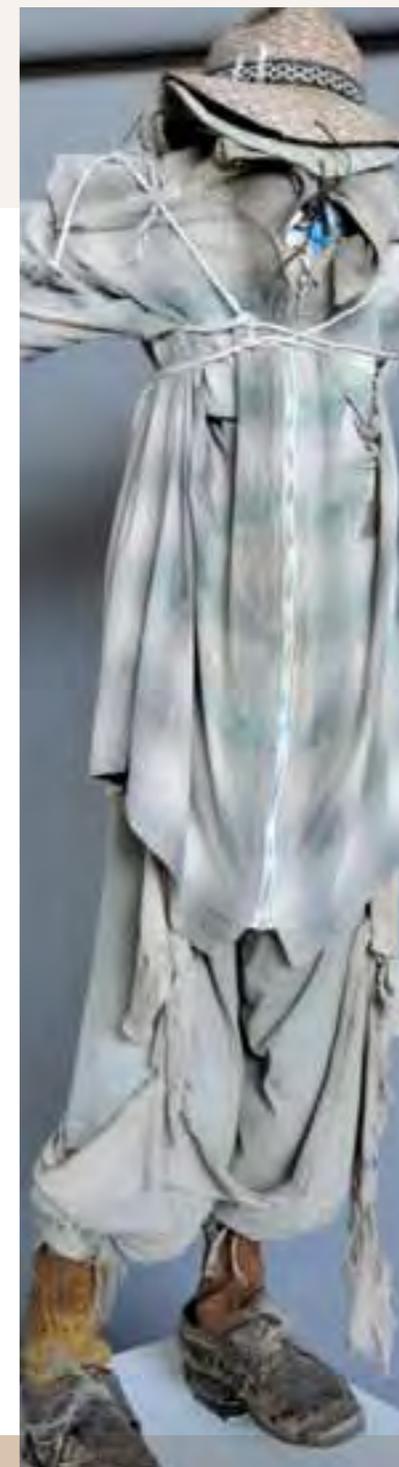
L'arte artigiana il sapere delle mani



Canapa

taristico nata nel 1968 e composta da centinaia di famiglie contadine ed ex-contadine della zona. Il museo rappresenta sapientemente la pianura dei mezzadri, dei braccianti delle valli e delle risaie tra metà Settecento e Novecento, a cavallo tra le province di Bologna e Ferrara.

Le colture centrali erano il frumento e il frumentone, ovvero il mais che, con il loro ciclo colturale, scandivano la vita delle popolazioni rurali: semina, mietitura, battitura, macinazione e sottolavorazioni. Il primo sguardo del visitatore è catturato da un'imponente installazione che rappresenta la fatica del mezzadro: un carro stracolmo di oggetti, tutto ciò che una famiglia di contadini possedeva. Spesso i mezzadri erano costretti a spostarsi per poderi, alla ricerca di condizioni di vita e lavoro migliori e di padroni più accondiscendenti a trovare un giusto compromesso di guadagno. Un intero padiglione è dedicato agli artigiani della pianura bolognese. La vita delle comunità agricole per secoli è stata accompagnata infatti da quella dell'artigianato rurale che, attraverso molteplici atti-



Vademecum del visitatore

vità, seguiva il lavoro nei campi. Si trattava per lo più di artigiani, spesso fabbri e falegnami con differenti specializzazioni come i "carradori", in grado di lavorare sia il legno che il ferro per costruire imponenti carri, birocci e calessi. Altre volte la bottega era un carretto o una bicicletta attrezzata con tutti gli utensili del mestiere e capace di risolvere i problemi del faticoso lavoro di conduzione del fondo agricolo. Con cadenza stagionale gli artigiani si presentavano a casa del contadino per le necessità più svariate, legate soprattutto

alla trasformazione dei prodotti agricoli: norcini, cestai, cordai e segantini erano solo alcune delle innumerevoli specializzazioni di queste persone che, spesso, ricavano dal proprio lavoro appena il necessario per vivere. Era normale pagare in natura, con lo scambio di prodotti agricoli, quindi l'artigiano era spesso costretto ad arrangiarsi e ad imparare a fare un po' di tutto. Fino alla fine del XIX secolo nelle nostre campagne era facile incrociare barbieri, calzolai, materassai, bottai e arrotini ambulanti.

Professioni che oggi solo in rari casi sopravvivono nel ben più qualificato artigianato artistico. Attrezzi di ogni sorta sono catalogati e illustrati in una pubblicazione in vendita al museo, che riporta anche i nomi dialettali delle diverse professioni artigiane. Una sezione è dedicata alla canapicoltura che, oltre alla coltivazione e lavorazione del prodotto greggio, comprendeva quattro attività: gargioleria, corderia, filatura e tessitura, che occupavano l'intera famiglia del mezzadro, oltre ad operai e artigiani specializzati.

Nel giardino della villa è custodito un interessante esempio di scavezzatrice a maneggio: azionata da coppie di buoi, muoveva i mazzuoli per frantumare la parte legnosa dello stelo della canapa e costituiva la prima fase del faticoso lavoro della decanapulazione, più spesso eseguita interamente a mano. All'inizio del Novecento entrò in uso anche la scavezzatrice meccanica, chiamata in dialetto *zilènder*, azionata da una locomobile o, successivamente, dal trattore.

Una sala
del museo



Museo della civiltà contadina
"Istituzione Villa Smeraldi"
Via Sammarina, 35
Loc. San Marino di Bentivoglio
40010 San Marino di Bentivoglio (BO)

www.museociviltacontadina.provincia.bologna.it

Telefono: 051 891 050
Fax: 051 898 377

Orari di apertura
Lunedì-venerdì 9.30-12.30;
martedì e giovedì 14.30-18;
da maggio a settembre, domenica e festivi 16-20.
Aperture invernali su prenotazione per gruppi
di minimo 15 persone.

Tariffe
Ingresso 4 euro; ridotto 2 euro per ragazzi
tra 14 e 18 anni e maggiori di 60;
gratuito per minori di 14 anni.

Tagliatella bolognese



Museo Laborantes, Castelluccio di Porretta Terme

"coloro che lavorano e pregano": sacre e profane nella cultura contadina del secolo scorso

Un piccolo centro abitato a 6 chilometri da Porretta Terme, in provincia di Bologna, da dove si dominano tutte le valli circostanti: qui sorge, all'interno di un'ala attigua al castello Manservisi, un museo dedicato interamente alla civiltà contadina e montana di queste aree dell'Appennino bolognese. L'obiettivo è quello di far rivivere emozioni e usanze di un borgo agricolo del Novecento dove vita, lavoro e religione rappresentano un'inscindibile esperienza.

Il museo, ospitato in un'ala del castello Manservisi, documenta la vita della comunità dell'Appennino bolognese attraverso testimonianze e il ricordo di antiche attività e tradizioni ormai abbandonate.



Castelluccio di Porretta Terme (BO)



Ex voto



Il museo gestito dalla Proloco di Castelluccio è nato per opera degli abitanti del posto e ha preso avvio da una mostra di tavolette votive e di altri oggetti provenienti dai Santuari della Madonna del Faggio e della Madonna del Ponte, con l'obiettivo di salvare questo materiale dal continuo depreamento dei Santuari di montagna. Quella degli *ex voto*, infatti, era un'antica espressione di religiosità popolare, un'offerta fatta alla Madonna in segno di riconoscenza per una grazia ricevuta. Gli *ex voto*, che accompagnano l'inizio

della visita del museo, sono dipinti su legno e riproducono scene di vita, di lavoro, di pericolo e i drammi personali degli uomini di un tempo. La sede del museo è di grande fascino: un complesso adiacente al castello Manservisi, edificio restaurato in stile neogotico. Di moda alla fine dell'800, da residenza venne trasformato in colonia estiva per bambini mal nutriti provenienti dalla città di Bologna. Dopo un attento recupero degli spazi, il castello è oggi sede di mostre, concerti, feste ed eventi culturali; è inoltre presente un

ostello per accogliere gli ospiti. Il museo Laborantes, che dal latino vuole indicare "coloro che lavorano e che pregano", offre ai visitatori una sorprendente ricchezza espositiva: in oltre venti sale si incontrano oggetti e strumenti del lavoro montano e della vita sociale di Castelluccio e dei borghi limitrofi tra l'800 e il '900.

I ferrazzuoli

la cultura dei fabbri di montagna

Basto

Magli



Mandatrice per grano



Molto suggestiva è la fedele ricostruzione del negozio di Righetti, che cessata l'attività è stato interamente donato dalla famiglia al museo. Si trattava di un punto di riferimento per la vita del paese ed era anche sede della banca locale, la Cassa Rurale di Santa Maria di Castelluccio, oggi Banca di Credito Cooperativo dell'Alto Reno. La Cassa rurale venne infatti costituita alla fine del 1800 ed è un importante esempio di cooperazione cattolica. L'allestimento dell'intero museo racconta le abilità tecniche delle realtà artigianali locali, il lavoro del legno e del ferro in particolare, e

la simbiosi tra uomo e montagna che ha caratterizzato per lungo tempo l'Appennino: il lavoro nei boschi, la raccolta delle castagne e della legna. Nella zona tuttora vige il sistema degli "utilisti" del bosco, ovvero il diritto di utilizzo del bosco di proprietà della comunità. Ogni anno si decide dove e quanta legna è possibile raccogliere; ciò viene fatto in accordo con i piani di gestione forestale della Comunità Montana. Nel museo si trovano due splendidi *basti*, rudimentali selle per caricare fino a 180 chilogrammi di legna sui muli per un'intera gior-



Vademecum del visitatore

nata di lavoro, oltre ai ramponi e agli stivali utilizzati per camminare in montagna.

Altra attività ben rappresentata è la metallurgia, che ha costituito un'importante realtà economica di questo Appennino, soprattutto a partire dalla costruzione della strada Porrettana, iniziata nel 1816. I ferrazzuoli - così venivano chiamati i fabbri di montagna - potevano contare su due importanti risorse che non mancavano nella zona: l'acqua dei torrenti, come forza motrice per far girare i magli - attrezzo che serviva a bat-

tere il ferro incandescente - e la legna dei boschi che, trasformata in carbone, produceva il calore necessario a lavorare il ferro.

Le sale dedicate ai lavori nei campi raccontano come il terreno agricolo venisse "rubato" al bosco, attraverso la tecnica dei "ronchi", che consisteva nel tagliare i rami più bassi degli alberi usandoli come mezzo di diffusione del fuoco dal terreno alle chiome.

La popolazione locale si sfamava principalmente con i prodotti della terra. Le mondatrici per separare il chicco di grano dalla pula - il ri-

vestimento del seme - erano rudimentali macchine a movimento a cinghia, spesso di proprietà della comunità o dei singoli, ed erano utilizzate dalle famiglie di Castelluccio a rotazione.

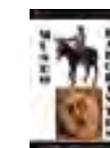
Merita sicuramente attenzione la sala dei lavori delle donne dove, in posizione centrale, è collocato il telaio; a Castelluccio infatti, tra gli anni '20 e '30, esisteva una vera e propria scuola di tessitura. Nella sala dedicata alla lavorazione delle castagne ritroviamo tecniche che oggi, con le adeguate innovazioni, rappresentano anco-

ra la base della lavorazione artigianale locale, che sopravvive anche grazie all'affluenza turistica nella vicina stazione termale di Porretta. A fine novembre di ogni anno si celebra nel museo il pranzo della "farina nuova" che, dall'antipasto al dolce, propone un menù di piatti tutti a base di castagne. Non manca mai in queste occasioni il "ciaccio", una sorta di pane di farina di castagne e acqua che viene tradizionalmente cotto nei testi, stampi di terracotta posti su braci di legna, e servito caldo con ricotta o formaggio tenero a piacere.

Sala dei lavori femminili



Macchina per sbucciare le castagne



Museo etnografico Laborantes
Via Manservisi, 5 - loc. Castelluccio
40030 Castelluccio, Porretta Terme (BO)

Telefono: 0534 293 51; 0534 220 21
Fax: 0534 293 51; 0534 244 40

Orari di apertura
Sabato e domenica 9-12 e 16-19.
Lunedì-venerdì 10-12 e 15-18,
previo appuntamento.

Tariffe
Ingresso gratuito.

Ciacci con farina di castagne



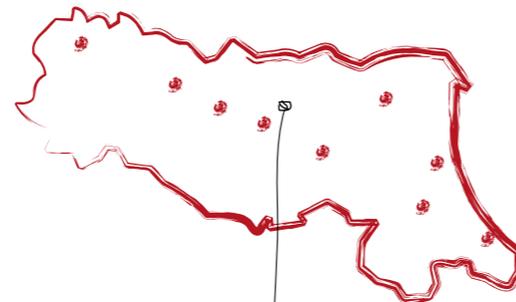
Museo della civiltà contadina di Bastiglia



Lo scorrere della vita nelle "terre d'acqua"

Nata da una corte rurale dell'XI secolo, sulle sponde del canale Naviglio, Bastiglia e il vicino paese di Bomporto furono edificati nella seconda metà del XIV secolo e adibiti a luogo di guardia e riparo.

Nel 1977 il Comune di Bastiglia istituì il Museo della civiltà contadina, che avrà sede nello storico edificio di piazza Repubblica, "al fine di un accrescimento culturale della popolazione e in particolare modo dei giovani". Qui sono raccolte e preservate memorie della storia di Bastiglia e della civiltà contadina, quali documenti, strumenti di lavoro, prodotti dell'artigianato reperiti e acquisiti dall'Amministrazione comunale grazie alla ricerca di cittadini interessati allo studio della storia e della tradizione del paese.



Bastiglia (MO)



La paviera

il segreto di un'arte povera

Ci troviamo nella pianura Modenese, nelle cosiddette "terre d'acqua" ubicate tra canali e i fiumi Panaro e Secchia. Vere e proprie vie d'acqua, che hanno permesso per secoli il traffico delle merci e delle persone tra Modena e Venezia, passando per Ferrara. Il commercio fiorente permetteva il trasporto dei prodotti agricoli e i floridi guadagni dei proprietari terrieri e delle signorie locali.

È proprio grazie alle caratteristiche geografiche ed economiche del territorio che nel 1432 gli Estensi costruirono il Mulino di Bastiglia: è il più grande della regione e conta sedici macine che lavorano inin-

terrottamente tutto l'anno. Il naviglio, alimentato da acque di sorgente, garantiva la macinazione anche nei periodi estivi. L'acqua arrivava al mulino attraverso una grande vasca ottagonale, sostenuta da massicce mura, chiamata il Sostegno, una sorta di conca fluviale utilizzata anche come porto e situata nel centro del paese. Da qui transitavano a pagamento le barche dell'epoca attraverso l'apertura di appositi portoni.

Oggi del Sostegno non c'è più traccia, tranne che nelle immagini fotografiche custodite nel museo della civiltà contadina di Bastiglia e in innumerevoli documenti

e mappe dell'epoca. L'attività del mulino cessò, infatti, nel 1932 e la vasca fu tombata e trasformata in piazza pubblica. L'edificio è stato invece recentemente restaurato e riconvertito in ristorante ed altri esercizi commerciali.

Alcuni attrezzi appartenenti al Mulino e al Sostegno si trovano all'ingresso del museo di Bastiglia, una sorta d'invito al turista e ai tanti visitatori locali a scoprire questa comunità rurale. La navigazione e il mulino hanno infatti rappresentato per diversi secoli momenti di grande interesse sociale.

I Comuni di Bastiglia, Bomporto, Ravarino e Nonatola compongo-

no, a partire dal 2000, l'Unione dei Comuni del Sorbara. Un'unione amministrativa, funzionale allo sviluppo della moderna comunità locale, che ci ricorda come in queste zone la vocazione agricola sia ancora molto forte. Il lambrusco di Sorbara Doc, la Pera dell'Emilia-Romagna Igp e il Parmigiano-Reggiano Dop sono solo alcuni dei prodotti simbolo di queste terre.

L'8 settembre di ogni anno si celebra la "Sagra di San Clemente", dedicata alla Beata Vergine di San Clemente, santuario che dista pochi chilometri da Bastiglia.

In origine era un mercato contadino, oggi trasformato in sagra commerciale ed enogastronomica dove ancora si svolge la tipica colazione con cotechino, un tempo riservata ai lavoratori nei campi, accompagnata dal lambrusco. Nelle sale del museo sono proposte le principali produzioni tipiche, da quella del vino alla lavorazione della canapa e dell'erba palustre. Quest'ultima, in particolare, ha rappresentato una preziosa fonte di reddito per le comunità locali, tanto che il vicino paese di Ravarino è insignito del titolo di "Paese delle sporte". Le sporte era-

no infatti una lavorazione tipica dell'erba palustre che coinvolgeva tutta la famiglia contadina: gli uomini raccoglievano la paviera nei campi, i ragazzini la sfogliavano e le donne la lavoravano, intrecciandola abilmente con giri sovrapposti su modelli di legno di differenti forme e misure, per produrre contenitori detti sporte. Nel museo se ne può osservare una ricca collezione.

Nata come arte dell'arrangiarsi, la lavorazione dell'erba palustre nel tempo diventa un mestiere vero e proprio; ancora oggi sopravvive grazie ad artigiani locali che



Sporte



Calessino

Vademecum del visitatore

lavorano per produrre ricercati bottoni. Nelle sale successive del museo sono riprodotti gli ambienti della casa tipica contadina della Bassa modenese. Nella cucina sono custoditi innumerevoli attrezzi anche costruiti in casa, frutto dell'ingegno e dell'arte del riciclo. In camera si trovano il tipico letto a cavalletto e alcuni mobili dell'800.

Sulla strada per Sorbara, appena usciti dal paese, sorge il padiglione delle macchine agricole, parte

integrante del museo di Bastiglia, che raccoglie una preziosa collezione di trattori storici. Sono esposti, tra gli altri, un prototipo Fiat, il 60R, donato al museo dalla stessa casa automobilistica e costruito durante la seconda guerra mondiale. Durante l'occupazione tedesca, l'8 settembre del 1943, il prototipo fu sepolto in località Baggiovana (MO) per evitarne la deportazione in Germania. Il più antico trattore custodito nel museo è un modello ad avviamento

a manovella della ditta americana Forson, costruito nel 1918; inoltre ci sono alcuni trattori a testa calda della Super Orsi, dei Super Landini e dei Landini a 2 tempi e vari modelli Fiat costruiti tra gli anni '20 e '50. Imponenti sono anche la trebbiatrice della ditta F.lli Carra di Suzzara di Mantova e la pressatrice e imballatrice della ditta Ferriani di Ferrara, costruite entrambe a metà degli anni '40.

Focolare domestico



Navazza per la raccolta dell'uva



Sala del casello



Museo della civiltà contadina
Piazza Repubblica, 51
41030 Bastiglia (MO)

www.comune.bastiglia.mo.it/museo

Telefono: 059 800 912; 059 904 866

Fax: 059 815 132

Orari di apertura

Sabato-domenica 10-12 e 15-18; lunedì 10-12;
martedì-venerdì 9-12 previo appuntamento;

Tariffe

Ingresso gratuito.

Cotechino di Modena 1kg

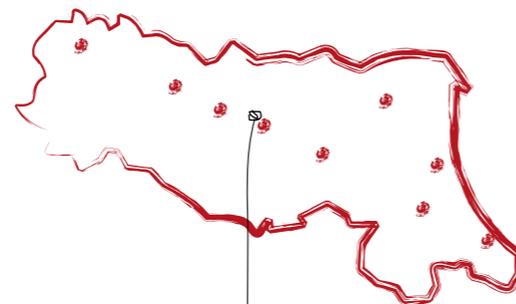


Museo della bilancia di Campogalliano

La misura come segno di civiltà è strumento che misura un popolo

In provincia di Modena esiste un paese conosciuto come la Città della bilancia. Si tratta di Campogalliano, dove dal 1989 sorge l'unico museo italiano dedicato interamente alle bilance e agli strumenti di misura.

Territorio di produzione pignoleristica, Campogalliano nel 1989 si dota di un museo unico in Italia: il museo della bilancia, che espone oltre 200 strumenti nello stabile recuperato dalla ex distilleria della cantina sociale. Gli altri 650 di tutto il patrimonio librario e archivistico sono visitabili su richiesta nel deposito ordinato.



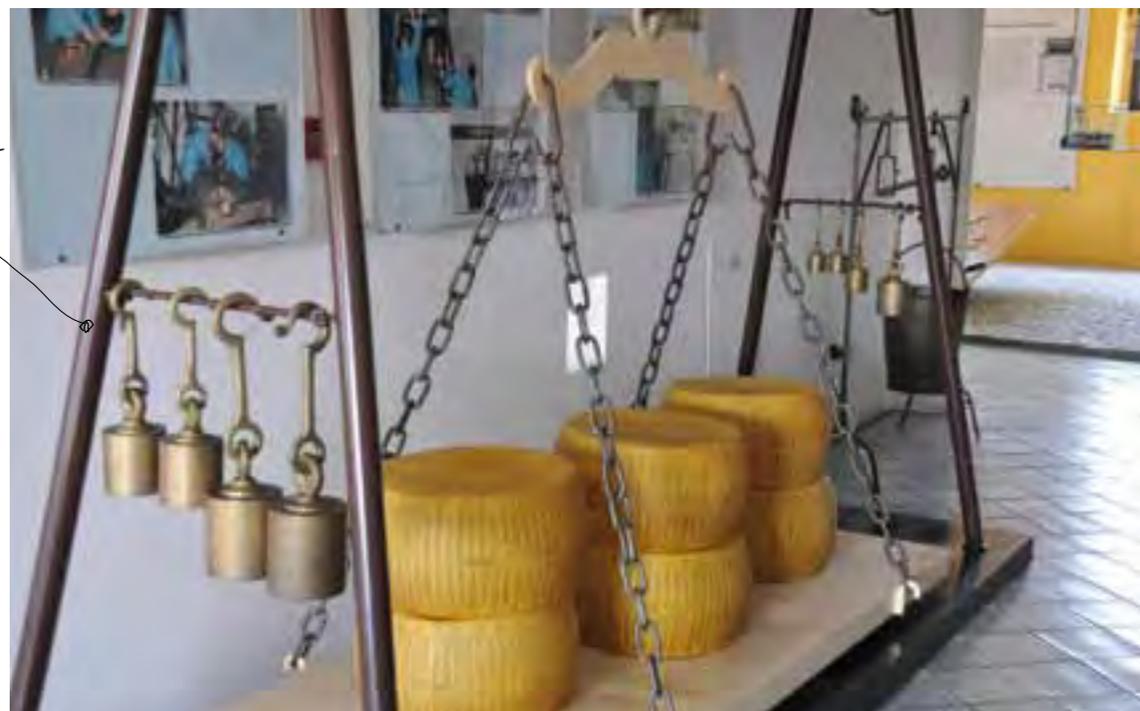
Campogalliano (MO)





Il museo sorge nel centro del paese, nello stabile recuperato della ex distilleria della cantina sociale; è molto curato, ricco di curiosità e saperi che conducono il visitatore alla scoperta del valore della cura dei particolari. Creato per volere della comunità locale, espone numerosi strumenti, dall'epoca romana ai giorni nostri, per offrire ai visitatori la possibilità di sperimentare con mano

l'arte del misurare. Il patrimonio di strumenti di proprietà del museo è costituito da 845 pezzi inventariati che provengono, o sono stati costruiti, proprio in questa zona; il loro utilizzo è riconducibile alle produzioni agricole locali, di cui il museo è memoria storica e centro propulsore culturale. Campogalliano è famosa per la produzione di bilance sin dal 1860 e non a caso qui sono sorti, oltre



Stadera per Parmigiano-Reggiano

La pesatura attraverso il tempo e le cose



Bilancia pesa uova

a ditte produttrici di strumenti di misura, tre importanti centri: il Sit (Servizio di taratura in Italia) e due laboratori metrologici per la verifica periodica, avamposti di onestà e tutela dei consumatori. Dal secondo dopoguerra alcune ditte produttrici di altissima tecnologia della pesatura, prima artigianali e poi industriali, hanno continuato a sviluppare quest'arte. Tra le realtà oggi più attive sul territorio anche dal punto di vista culturale, è da ricordare la società cooperativa Bilancia, nata nel 1949 da un gruppo di esperti bilanciai che si unirono per dare vita ad una piccola azienda artigianale, che oggi vanta filiali in otto Paesi esteri ed è in grado di affrontare tutti i campi della pesatura professionale. Nel museo è esposta una delle

prime bilance prodotte dai fondatori dalla cooperativa, che serviva proprio per la pesa del Parmigiano-Reggiano, commissionata da un caseificio locale e pagata in forme di formaggio. La profonda tradizione nel campo della precisione di Campogalliano è stata determinante anche dal punto di vista economico. Oltre che terra di Parmigiano-Reggiano, è una delle zone più vocate al settore ortofrutticolo regionale e nel museo non mancano esempi di bilance da campo e stadere di ogni tipo: semplici, a doppia portata, composte e a fulcro mobile. La stadera è una bilancia a bracci disuguali, il più corto dei quali porta un piatto su cui viene posato l'oggetto da pesare; sull'altro

braccio è incisa la graduazione in chilogrammi e sottomultipli, su cui scorre un peso, detto romano. La posizione di equilibrio fa da indice per la lettura del peso del carico.

La "Galleria dei mestieri e delle professioni" raccoglie gli strumenti di pesatura utilizzati nel mestiere della macelleria. Qui si può ammirare una raffinata stadera pesa carne costruita a Torino nel 1907 e decorata da fregi in ottone a testa di bue.

La sezione è animata anche da un divertente gioco interattivo,

con cui il visitatore può scoprire i segreti di un prodotto da macelleria tipico di Campogalliano, quasi scomparso e oggi felicemente rilanciato anche a livello commerciale: la salsiccia gialla o *sulzezza zala fina*. Si tratta di un prodotto di cui danno notizia documenti medioevali e il cui caratteristico colore dipendeva dall'aggiunta di zafferano e Parmigiano-Reggiano.

Salendo al primo piano, si incontra il "Canale della storia": qui gli strumenti sono esposti cronologicamente, partendo dalla

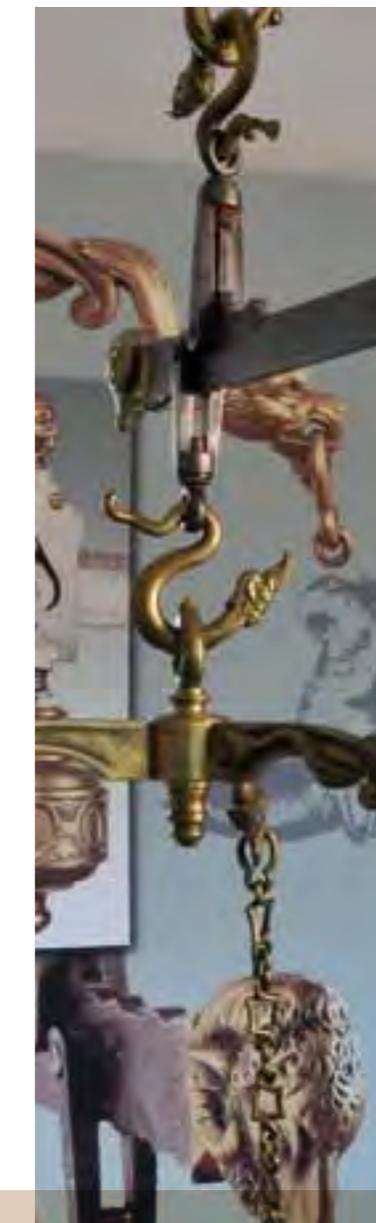
stadera romana in bronzo fino ad arrivare alle contemporanee bilance elettroniche. Tra le curiosità legate al cibo: una bilancia a pendolo pesa-uova americana, una con il piatto richiudibile per pesare il pesce vivo durante le gare e una bellissima stadera che veniva utilizzata per pesare il ghiaccio alla fine dell'800.

Uno degli aspetti importanti dell'unificazione nazionale fu proprio l'estensione all'intero territorio italiano di un unico sistema di misure, quello metrico decimale. Un elemento fondamentale per favorire e rafforzare gli scambi commerciali nel Paese. Il processo, in realtà, ebbe inizio già nel 1500, ma proprio a metà del 1800 si concretizzò: l'Italia finalmente usciva dall'epoca medievale per entrare in quella industriale.

Il museo è molto attivo nell'offerta didattica rivolta a tutti gli ordini scolastici, che possono contare su percorsi articolati in base all'età dei ragazzi. Sono inoltre presenti postazioni interattive che permettono di approfondire temi particolari, come il controllo e la tutela della fiducia nel campo commerciale o l'evolversi del gusto e dello stile estetico gra-

zie alla cura dei dettagli realizzati da fabbri ed abili artigiani di ogni epoca.

Tutti gli anni in ottobre a Campogalliano, in collaborazione con il museo, si celebra un'originale sagra intitolata i "Piatti della bilancia", dove i ristoratori propongono menù a tema legati alla cultura gastronomica locale, accompagnati dall'immane Lambrusco modenese.



Museo della Bilancia
Via Garibaldi, 34/a
41011 Campogalliano (MO)

www.museodellabilancia.it

Telefono: 059 527 133
Fax: 059 527 084

Orari di apertura

Sabato e festivi ore 10-12.30 e 15-18.30
(15.30-19 ora legale);
lunedì-venerdì ore 9-12 previo appuntamento.

Tariffe

Ingresso 5 euro, ridotto 2,50 euro per pensionati e tesserati vari; omaggio per residenti, ciclisti, per tutti il sabato mattina e la domenica pomeriggio con il biglietto dei ristoranti convenzionati, per tutti durante il weekend Settimana della cultura, le serate della Fiera di luglio e il 21 ottobre (compleanno del museo), per famiglie durante la Giornata mondiale della famiglia.



Appettatrice con bilancia



Salsiccia gialla fina

Museo dell'agricoltura e del mondo rurale di S. Martino in Rio

un viaggio negli usi e nei tempi della mezzadria

Siamo nella media pianura reggiana, delimitata a est dal fiume Secchia, a ovest dal torrente Crostolo, a nord dalla linea immaginaria che va da Carpi a Novellara e a sud dalla Strada pedemontana Reggio-Sassuolo.

Il museo, nato nel 1968 e allestito dal 1994 nella rocca trecentesca, sede dell'Amministrazione e della Biblioteca comunali, documenta la storia del lavoro contadino e artigianale nella media pianura reggiana.



San Martino in Rio (RE)



La narrazione dello spazio e del tempo

La mezzadria su questi terreni ha riguardato, dal Medioevo alla prima metà del Novecento, fino all'80% del territorio considerato e, con le sue caratteristiche contrattuali, ha forgiato la vita contadina di questi luoghi, descritta sapientemente nello splendido museo di San Martino in Rio.

La mezzadria - nome derivante dal latino e che significa "colui che divide a metà" - è un contratto agrario con il quale il proprietario terriero e il contadino mezzadro si dividono i prodotti e gli utili del podere. La direzione dell'azienda spetta

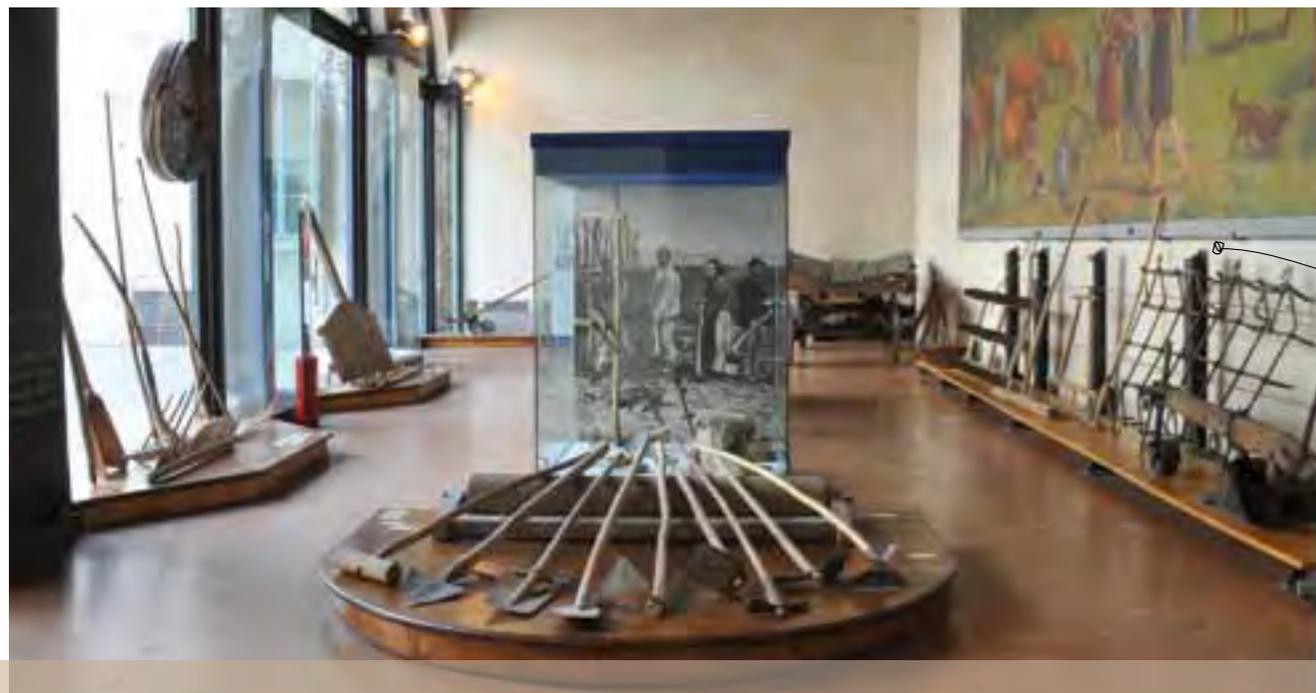
però al proprietario, che in questo modo limita il mezzadro nelle scelte culturali.

Il contratto di mezzadria rappresentava un vincolo forte per il mezzadro e la sua famiglia e nel tempo si dimostrò un freno all'innovazione agricola di questi territori. Il proprietario, infatti, percepiva dalla mezzadria una congrua rendita e spesso non aveva interesse ad apportare migliorie al fondo. In questo modo il contadino mezzadro era costretto a supplire alla mancanza d'innovazione e di meccanizzazione con manodopera familiare: per questo

le famiglie dei mezzadri erano così numerose.

Il museo è molto ampio e articolato: si trova nelle sale a pianoterra e nei sotterranei della bellissima Rocca Estense di San Martino in Rio ed è stato inaugurato nel 1994, dopo lunghi lavori di restauro degli ambienti e utilizzando parte degli oggetti della mostra temporanea allestita qui nel 1968.

Descrive sapientemente la vita contadina ed artigiana della pianura reggiana, fino all'inizio del XX secolo, prima della meccanizzazione agricola.



Allestimento all'interno del castello



La prima delle dodici sezioni è intitolata "Spazio Tempo Narrazione". Non a caso il primo oggetto che si incontra è un vecchio trattore agricolo, un Superpadano del 1960 costruito proprio a San Martino in Rio, come a dire che da qui in poi tutto ciò che si vedrà è avvenuto prima della costruzione di questa macchina.

In questa sezione sono esposti elementi simbolici e di valore intuitivo che identificano il rapporto fra uomo, tempo, spazio e oggetto: una raccolta di orologi da torre, una lapide in pietra del 1600 con incise le unità di misura proveniente dalla piazza di San Martino in Rio e tante altre curiosità.

Le prime stanze del museo sono arricchite da alcuni grandi dipinti, raffiguranti scene di vita contadina, dei pittori reggiani Anselmo Govi e Giannino Tamagnini.

C'è anche una *corba*, contenitore usato per il trasporto dell'erba, spesso impiegato per ricovero di chioce e pulcini nell'aia e, al bisogno, come box per neonati.

Oltre agli strumenti per la produzione e la raccolta - zappe, vanghe, frangizolle, aratri, erpici, piantatoi, falci, forche e rastrelli - nella seconda sala è collocato un bellissimo carro di legno. Sotto di esso sono raffigurate le "maledizioni", figure mitologiche usate per scacciare la sventura come, ad esempio, il gallo

che becca la testa del serpente. Qui è esposto anche un aratro dell'età del bronzo proveniente da Prato di Correggio: è il più antico ritrovato in Italia.

Nella sezione dedicata alle lavorazioni delle fibre vegetali è rappresentata quella delle "treccie" di truciolo di salice o, in alternativa ma di qualità più scadente, di pioppo. Negli anni si sviluppò un fiorente commercio di treccie con Carpi, dove crescevano le aziende che confezionavano borse e cappelli.

Un'altra attività definita marginale al lavoro nei campi, ma importante per arrotondare i miseri salari dei braccianti, era quella delle scope di saggina (in dialetto *melga*). La

Vademecum del visitatore



Abito da sposa

concessione di terreno ad un bracciante da parte del mezzadro era solitamente accettata dal padrone, che però pretendeva in cambio un certo numero di scope.

Nelle cantine del castello è allestita una nicchia su "Uomo e simbologia"; qui sono rappresentati i momenti principali della vita: nascita, matrimonio, morte. Tra abiti da cerimonia e altri oggetti, spicca un nastro rosso che spes-

so veniva custodito tra le vesti dei neonati per scacciare le malattie esantematiche.

La sala dedicata alla produzione del vino e al suo consumo è particolarmente ricca di fascino. Alcune immagini fotografiche in bianco e nero appese alle pareti e i tavoli apparecchiati con bicchieri e carte da gioco ricordano che il posto per eccellenza dedicato alla vita sociale degli uomini



e allo scambio di informazioni era l'osteria.

Attraverso un tunnel con il soffitto a volta si accede alla sala intitolata "L'esperienza del saper fare", dedicata ad alcune espressioni artigianali del territorio come il lavoro del falegname, del bottaio, del sarto e del calzolaio.

L'ultima sala del percorso museale è riservata alla figura del padrone. Il suo allestimento è stato possibi-

Treccia di paglia di salice



le grazie alle donazioni della famiglia Bertani. Raffaele Bertani, proprietario innovatore dei primi anni del XX secolo, contribuì allo sviluppo agricolo locale con tecniche razionali e l'uso di differenti contratti, come i salari fissi o saltuari e l'affitto.



Erbazzone



Museo dell'Agricoltura
e del Mondo Rurale



MUSEO
DI QUALITÀ

Museo dell'Agricoltura e del Mondo Rurale
Corso Umberto I, 22
42018 San Martino in Rio (RE)

www.museodellagricolturaedelmondorurale.it

Telefono: 0522 636 726

Fax: 0522 695 986

Orari di apertura

Sabato 9-12.30.

Domenica 10-12.30 e 15-18.30 (estivo 15.30-19).

Lunedì-venerdì 9-12.30 previo appuntamento.

Tariffe

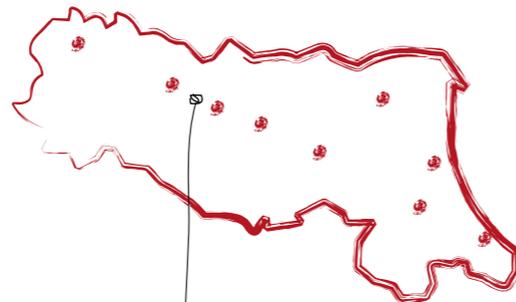
Ingresso 2 euro, ridotto 1 euro.

Museo Cervi di Gattatico

la storia di una famiglia, divenuta storia di un paese

Il museo Cervi è la casa dei 7 fratelli, del papà Alcide, della mamma Genoeffa, delle 4 nuore e degli 11 nipoti. Quella dei Cervi era una famiglia speciale ed è presa qui a simbolo di un'epoca, di una speranza e di una forza che viene raccontata in un percorso museale.

Il museo è allestito nella casa colonica abitata dalla famiglia Cervi da 1934 a oggi, nel 1943, furono fucilati da i militari della Repubblica di Salò i sette fratelli, figli di Alcide. Dopo la Liberazione la casa divenne subito luogo di grande valore simbolico della lotta antifascista, per questo, meta di pellegrinaggi della memoria.



Gattatico (RE)



La conoscenza come strumento di emancipazione

Da casa rurale, oggi questo luogo è un moderno museo della storia della Resistenza e dei movimenti contadini.

La visita a casa Cervi è un viaggio suggestivo ed emozionante in uno dei capitoli più dolorosi della storia democratica del '900 italiano. Ma è anche una storia di contadini, prima mezzadri e poi affittuari, del loro riscatto sociale e culturale, dei loro sacrifici, dell'emancipazione delle campagne e di un ideale di vita migliore.

Ci troviamo nella bassa pianura reggiana, nel podere Campi Rossi. L'architettura della casa è quella tipica della zona, di modello

reggiano-modenese, caratterizzata dalla porta morta o cieca che univa simbolicamente vita e lavoro della famiglia contadina. Ed è proprio da qui che inizia il percorso museale.

Papà Cervi non esitò nella decisione di affittare nel 1934 quel podere; era in pessime condizioni, ma aveva dimensioni giuste per la famiglia: 65 biolche, circa 20 ettari. I Cervi, che erano contadini progressisti e intraprendenti, sperimentano subito nuove tecniche agronomiche: dissodarono il terreno, lo livellarono per renderlo completamente irrigabile e ampliarono la stalla. In pochi anni

Campi Rossi si trasformò in una solida e razionale azienda, imperniata nell'allevamento di bovini da latte per la produzione anche di Parmigiano-Reggiano. Costruirono anche una seconda porta morta e acquistarono uno dei primi trattori della zona. Questo trattore, un Balilla comprato nel '39, divenne uno dei simboli del riscatto sociale e della voglia di crescita e di emancipazione della famiglia. Sopra di esso è posizionato un map-pamondo che Aldo Cervi, il fratello più intraprendente sul piano politico e lavorativo, si fece regalare dal rivenditore.

La visita inizia al museo dalla pri-



Scrematrice



ma stalla, dedicata totalmente al lavoro contadino e alla trasformazione del mondo agricolo nella prima metà del Novecento. I Cervi seppero migliorare la capacità produttiva del podere anche attraverso l'istruzione e la curiosità per ogni tipo di innovazione. Nel museo è presente una significativa raccolta di libri sulle tecniche agricole, l'allevamento suinicolo - attività cui si dedicò prevalentemente Gelindo, il primogenito - l'apicoltura e le pratiche enologiche. I fratelli Cervi amavano leggere, cosa

che li rendeva "diversi" dai normali contadini. Ferdinando, quarto dei figli maschi, oltre ad occuparsi della cantina si appassionò alla produzione del miele, arrivando ad avere una quarantina di casse che spostava stagionalmente in montagna per migliorare la qualità del prodotto.

Nelle teche del museo sono esposti documenti che attestano l'attività lavorativa dei Cervi e i premi vinti in campo agricolo. Dal loro operato si evince la consapevolezza che senza innovazione non

c'è futuro. I Cervi seguirono numerosi corsi pratici promossi dalla Cattedra ambulante di agricoltura, mantenuta anche dal regime fascista e trasformata poi in Ispettorato provinciale dell'agricoltura.



Vademecum del visitatore



scottando gli animali con ferri da stiro. Con questo latte producevano formaggio in casa.

Nella sala si avverte immediatamente il vuoto lasciato dalla fucilazione dei sette fratelli, avvenuta il 28 dicembre del 1943, dopo un mese di prigionia. Alle pareti i visi e le ultime parole da loro scritte da detenuti in carcere.

Il padre fu risparmiato dalla fucilazione perché ritenuto ormai troppo malato e riuscì ad evadere dal carcere l'8 gennaio del '44. Anche dopo la morte di Genoeffa, la famiglia rimane unita e decide di continuare a condurre l'azienda.

La "stalletta" è dedicata alla sezione della memoria e alla vita che continua. Qui è raccolta una selezione di oggetti, i più svariati, donati dai visitatori di quello che

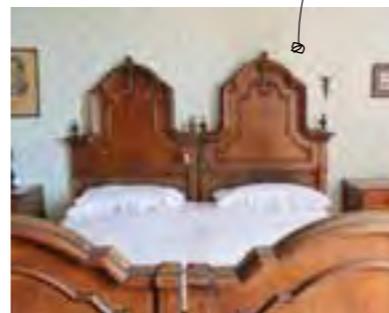
Anche sul piano ideologico e politico avevano idee progressiste e guidate da una forte vocazione alla libertà. Ciò li portò ben presto in attrito con il regime e da qui la loro storia: l'attività politica clandestina, l'antifascismo, la lotta partigiana fino al martirio della Resistenza. Ad essa è dedicata la seconda stalla del museo. Gli oggetti qui custoditi sono sopravvissuti alla rappresaglia fascista. I fratelli Cervi aiutarono i loro compagni partigiani in vari modi,

ad esempio distillando grappa e producendo burro da portare in montagna. Nel museo si possono ammirare un distillatore rudimentale, detto *fogòn d'la grâpa* e una *scremadòra* per separare la panna dal latte.

Per non consegnare il latte per l'ammasso usarono vari espedienti, come il dichiarare, complice il veterinario locale, che le vacche erano affette da malattie contagiose, attraverso la simulazione di ustioni da afta provocate

ben presto diventò un luogo di culto della Resistenza e dell'antifascismo, una sorta di santuario laico. La parte della casa dove viveva la famiglia è rimasta inalterata. Salendo ancora si accede ad un'installazione multimediale intitolata "Quadrifera", creata per coinvolgere il visitatore in un'esperienza di immagini e suoni, che lo catapultano in un racconto emozionale sulla prima metà del '900 italiano.

Camerada letto di Alcide e Genocetta



Parmigiano-Reggiano Dop



Museo Cervi
Via F.lli Cervi, 9
42043 Gattatico (RE)

www.fratellicervi.it

Telefono: 0522 678 356
Fax: 0522 477 491

Orari di apertura
Dall'1 aprile al 30 settembre:
martedì-domenica 9-13 e 15-19.
Dall'1 ottobre al 31 marzo:
martedì-domenica 9-12.30 e 15-17.30;
chiuso lunedì.

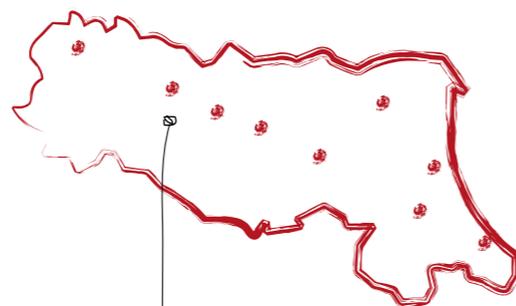
Tariffe
Ingresso gratuito.

Museo uomo ambiente di Bazzano, Neviano degli Arduini

L'emozione di un passato che torna a presente sotto l'occhio del visitatore

Il museo uomo-ambiente di Bazzano racconta il legame della vita e del lavoro dell'uomo con la storia del suo territorio d'origine, il sodalizio tra ambiente e agire umano.

Posto all'interno di una casa torrese del Duecento, deve la sua realizzazione al Gruppo Culturale "Il Camino", che ha elaborato un percorso espositivo in cui far entrare non solo le testimonianze della civiltà contadina, ma anche il territorio, il paesaggio, l'uomo. Gli oggetti vengono mostrati nel contesto in cui hanno avuto origine e in cui venivano utilizzati.



Bazzano, Neviano degli Arduini (PR)



È un museo piccolo, ma pieno di armonia e di piacevoli sensazioni che ognuno può scoprire e riscoprire nel proprio vissuto quotidiano.

Il tempo qui sembra essersi fermato, ma in realtà nel museo tutto è dinamico e in movimento. A partire dagli oggetti che si possono spostare, toccare e soprattutto usare. La visita è accompagnata, per tutto il suo percorso, dal canto di una donna, nonna Gina, in una melodia antica che trasmette serenità e armonia, la stessa che

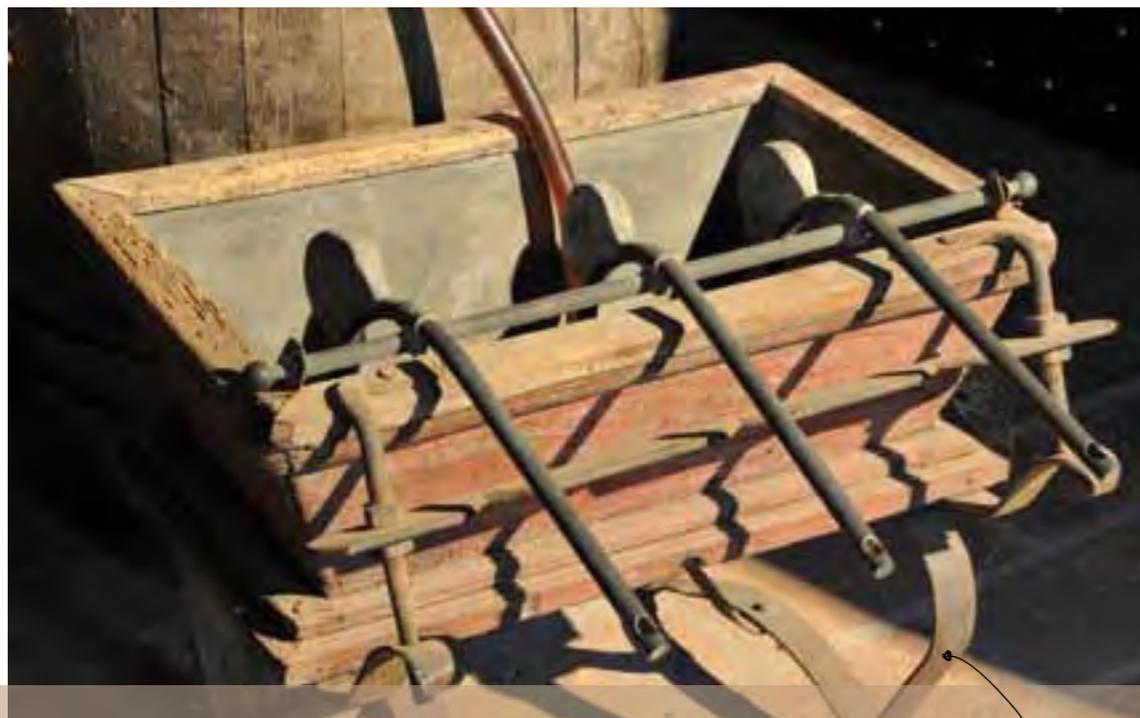
guidava un tempo il rapporto tra uomo e ambiente.

Il canto da sempre è stato un elemento importante della vita rurale di queste montagne. Si cantava durante il lavoro nei campi, nelle ricorrenze e nei momenti di socializzazione e ancora oggi può capitare di incontrare gruppi di uomini che cantano nei locali della zona. Sono melodie che appartengono alla tradizione orale, tramandate da generazioni, come quelle che solitamente si cantavano durante la "scartocciata" delle pannocchie

di granturco o in occasione della trebbiatura.

Bazzano è una frazione del comune di Neviano degli Arduini in provincia di Parma, ma un tempo faceva parte del Ducato di Modena. Come zona di confine ha mantenuto per molti aspetti salde le proprie radici rurali, la propria storia e identità.

Il museo, inaugurato nel 2003, è stato creato grazie al contributo volontario degli abitanti del posto. Lo slancio iniziale al progetto è stato dato proprio dagli insegnanti



Imbottigliatrice

La tela

che intreccia il passato con il futuro



della scuola primaria di Bazzano. Da qui trent'anni fa è nato il desiderio di recuperare identità e origini del proprio vissuto contadino. Gli oggetti, tranne pochi pezzi donati, sono e rimangono tuttora proprietà della gente del paese. La sede del museo, una casa torre del 1200, è stata acquistata da un imprenditore della zona, Giuseppe Cantini, e concessa in uso gratuito al gruppo di volontari dell'associazione culturale "Il Cammino", che ha realizzato il museo e lo gestisce.

I visitatori contribuiscono a creare l'atmosfera particolare di questo luogo e diventano protagonisti proprio attraverso l'utilizzo degli oggetti. Un ambiente è interamente dedicato al telaio e duran-



Telaio

Vademecum del visitatore



te la visita è possibile provare a tessere, con l'aiuto dei volontari che fanno da accompagnatori. Così la magia di rendere gli oggetti nuovamente attivi e funzionanti avvicina idealmente il visitatore all'ambiente che lo circonda. Il museo si distingue anche per la particolare attenzione prestata all'attività didattica: vengono organizzati percorsi per le scuole che offrono a bambini e ragazzi di tutte le età conoscenze ed esperienze

emozionali attraverso l'interazione con l'esposizione. Tra le peculiarità di questo museo, gli allestimenti temporanei, che solitamente non durano più di due anni e che prendono spunto da ricerche sulle tradizioni locali condotte dalla scuola elementare di Bazzano. I percorsi di visita sono attualmente due: uno dedicato al ciclo della vite e uno a quello della canapa, coltivazione qui condotta a carattere familiare,

in piccoli appezzamenti, fino dai primi anni '50.

Il percorso sul vino è nato da un progetto partecipato, intitolato "D'uve antiche", realizzato attraverso una ricerca etnografica della scuola primaria, con il contributo delle istituzioni locali e i finanziamenti comunitari del programma *Leader+*. L'obiettivo ambizioso è recuperare antichi vitigni e realizzare un'esperienza di coltivazione e produzione. In una sorta di museo all'aperto, un campo sperimentale, sono attualmente in corso di attuazione le prime fasi di allevamento di viti autoctone maritate con alberi da frutto, anch'essi di varietà antiche.

Tra le uve recuperate nei dintorni di Bazzano di cui si ha memoria: la Fogarona, il Lambrusco di Montericco, il Berzemino, la Biancarosa, la Buonarossa, il Lancellotta e tantissime altre più o meno note.

Le esperienze fuori e dentro il museo sono poi abilmente riprodotte attraverso una moderna postazione multimediale interattiva, finanziata con i fondi regionali e posizionata al piano terreno della casa torre, in modo da consentire virtualmente la visita anche a chi ha difficoltà di movimento. La postazione è arricchita di fil-



mati e racconti di persone del posto.

Il museo gestisce anche l'organizzazione di eventi come le "Serate in osteria", momenti d'incontro per mettere in comunicazione la civiltà del passato con quella contemporanea, e annualmente allestisce mostre d'arte dal titolo "Miei cari, quale millennio è adesso nel nostro cortile?".



Museo Uomo Ambiente, il territorio nel tempo
Via Borgo, 2 - 43020 Bazzano
Neviano degli Arduini (PR)

www.museouomo-ambiente.it

Telefono: 333 450 49 76; 0521 840 151
(Ufficio Turistico Monte Fusso)

Orari di apertura

Settembre-giugno: 1ª e 3ª domenica ore 15-18.
Luglio e agosto: domenica 16-19.
Tutti i giorni apertura a chiamata.

Tutti i giorni della settimana, su appuntamento, per scolaresche e gruppi.

Tariffe

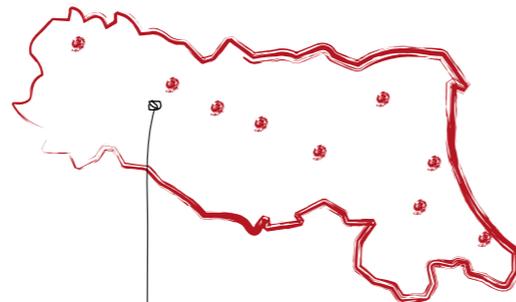
Ingresso gratuito.

Museo Ettore Guatelli di Ozzano Taro, Collecchio

gli oggetti: tracce della storia quotidiana di uomini e di donne

Figlio primogenito di una famiglia di mezzadri, Ettore Guatelli ha speso un'intera esistenza a collezionare oggetti di vita vissuta. Già nel suo intento e nella sua fervida immaginazione nasce l'idea di un museo che oggi, grazie alla Fondazione a lui dedicata, è una realtà attiva e importante nel territorio parmense.

Il primo nucleo del museo nasce all'interno del granaio del podere Bella Foglia e si allarga successivamente alla casa di campagna, occupandone anche gli ambienti abitati dalla famiglia Guatelli. Si tratta di un raccolto museo unico nel suo genere, composto da oggetti d'uso quotidiano e da attrezzi da lavoro.



Ozzano Taro,
Collecchio (PR)



La poesia degli oggetti di ogni giorno



Ettore Guatelli (1921-2000) si dedicò con sempre maggiore assiduità alla raccolta di oggetti che lui stesso amava definire "troppo ovvi per essere ritenuti importanti". Guatelli collezionava con amore tutto ciò che poteva raccontare della vita. Era un amante della narrazione e della poesia, passione che gli fu tramandata già in tenera età dalla madre, una donna che, sia pur contadina, sapeva leggere e scrivere. Casa Guatelli, podere Bella Foglia, era luogo di passaggio. Situata sulla strada tra Collecchio e For-

novo, qui si fermavano spesso vagabondi, mendicanti e venditori ambulanti. Guatelli rimaneva affascinato dai loro racconti. Per la sua cagionevole salute e la tubercolosi ossea che lo colpì da bambino, Guatelli non si occupò mai dei lavori nei campi; aiutava la famiglia come poteva, rivendendo oggetti trovati dai rigattieri della zona. Ma in lui già nasceva l'idea che l'oggetto, attraverso l'usura del tempo e il suo utilizzo, potesse rappresentare di più, trasferire valori ed emozioni.

La raccolta infinita di oggetti e soprattutto il loro allestimento in vere e proprie scenografie rappresentava per lui l'essenza del racconto della vita. Gli oggetti sono le tracce materiali di storie di uomini e di donne impegnati nella vita quotidiana. Il loro riuso e il loro logorio ce ne parla e ci racconta un'esperienza vissuta. Guatelli iniziò ad allestire le collezioni da lui raccolte negli anni '50. È attraverso la composizione degli oggetti in allestimenti artistici che Guatelli parla e cattura l'at-

tenzione del suo pubblico. Il linguaggio figurativo che usa è assimilabile a quello poetico. I suoi capolavori sono infatti prima di tutto esteticamente appaganti e capaci di impressionare indistintamente adulti, bambini, letterati, studiosi e artisti.

Le prime installazioni furono prodotte a scopo didattico. All'epoca infatti Guatelli insegnava come maestro non ancora di ruolo nelle scuole dei dintorni di Collecchio. Credeva nel coinvolgimento emotivo dei suoi ragazzi e in un insegnamento piacevole e creativo. Il bello attira l'attenzione; un oggetto di uso comune da solo può sembrare insignificante, mentre

tanti oggetti simili, ma diversi, posizionati in modo artistico, catturano l'attenzione. Usava questa tecnica nell'insegnamento e riempiva le pareti delle sue aule di strumenti di lavoro. Portava inoltre spesso i suoi ragazzi nel podere familiare per organizzare dei laboratori didattici assolutamente innovativi per l'epoca. Ovviamente non tutti apprezzavano il suo modo di far scuola e spesso veniva considerato un provocatore. Insegnava, ad esempio, la geografia portando i suoi ragazzi in visita alla bottega del fruttivendolo. Attraverso le cassette della frutta e la loro provenienza, spiegava ai bambini perché era possi-



bile mangiare le fragole il giorno di Natale. A lui non interessava l'oggetto di per sé o il suo intrinseco valore, ma il suo utilizzo. Oggi nel museo si stima siano custoditi oltre 60.000 pezzi. Guatelli

Lattedi podere
doro



Vademecum del visitatore

Collezione di vanghe

non si preoccupò mai di catalogarli, né di datarli. Per questo motivo nel museo si può trovare veramente di tutto e chiunque può riscoprire sè stesso in oggetti appartenuti alla propria vita. Guatelli produsse molti scritti, tra cui delle "schede racconto" che documentano come i contadini e i lavoratori di quella zona chiamassero le cose e soprattutto vivessero gli oggetti. Documentò riti, tradizioni, matrimoni, battesi-

mi e ogni momento speciale della vita, compresa la guerra. Nel 1943 disertò l'esercito per prendere parte attiva al movimento antifascista. In quegli anni conobbe e diventò molto amico di Attilio Bertolucci, che lo aiutò nella preparazione all'esame di licenza magistrale, che superò nel 1945 studiando da autodidatta. A metà degli anni '70 casa Guatelli cominciò a diventare luogo di incontro per studiosi e artisti.

L'umile maestro iniziò ad acquisire sempre maggiore consapevolezza del proprio lavoro di raccoglitore e ricercatore, trovandosi partecipe nel movimento di riscoperta culturale che segnò gli anni Settanta.

Il museo occupa tutto lo spazio disponibile della casa poderale, della stalla, dell'aia e dei rustici annessi. Durante la visita gli oggetti possono, con cura, essere toccati dai visitatori. "Bisogna usare le



cose per capirle. Le cose preziose - amava dire Guatelli - non hanno posto in questo museo". Giocattoli fatti a mano, pupazzetti costruiti da noci, da tubetti di dentifricio, da scatolette e fili di ferro. Indumenti rattoppati, scarpe rinchiodate, tazzine rincollate. Decine e decine di vanghe, martelli, pinze, ferri da cavallo, teglie, utensili da cucina e da lavoro sono appesi alle pareti, al soffitto, impilati o allineati. Si susseguono le stanze delle scarpe, delle latte, dei vetri, degli orologi, degli scimmiai e degli orsanti.



Museo Ettore Guatelli
Via Nazionale, 130 - loc. Ozzano Taro
43044 Ozzano Taro, Collecchio (PR)

www.museoguatelli.it

Telefono: 0521 333 601

Fax: 0521 332 098

Orari di apertura

Domenica e festivi 10-12 e 15-18.

Lunedì-sabato previo appuntamento.

Tariffe

Ingresso 5 euro. Ridotto 3 euro per gruppi superiori a 15 persone e per over 65 anni; gratuito per minori di 12 anni.

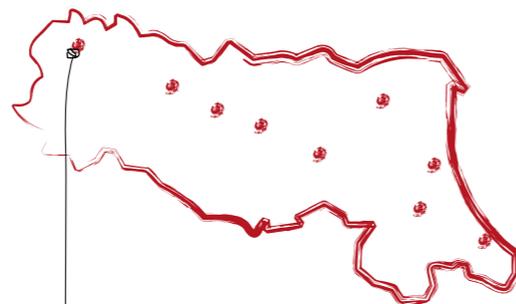


Museo della civiltà contadina dell'ITAS G. Raineri di Piacenza

passato e presente si confrontano e si integrano per generare il futuro

Nella prima periferia di Piacenza sorge un museo a portata di mano delle nuove generazioni di imprenditori agricoli e di tecnici del settore. È allestito, infatti, direttamente all'interno dell'ampio comprensorio del Campus agroalimentare Raineri Marcora che ospita, oltre all'Istituto tecnico agrario statale, gli Istituti professionali di tecnico del verde e di operatore agroindustriale e la scuola alberghiera.

Il museo del Campus agroalimentare di Piacenza, gestito grazie al coinvolgimento di studenti e insegnanti, conserva non solo un patrimonio ormai irripetibile di macchinari e attrezzi riguardanti il lavoro agricolo, la vita familiare e di mestiere artigiano della civiltà contadina, ma si propone anche come testimonianza di un modo di vivere, legato alle tradizioni e ai suoi valori, dove il quotidiano è in stretto rapporto con la natura.



Piacenza (PC)



I radizein l'arte antica de "l'erba di riso"

Cucina della Val
d'Aveto



Il museo è frutto di un progetto didattico avviato alla fine degli anni '90, che continua a coinvolgere gli studenti e i docenti del Campus. Il comune desiderio è quello di rendere le nuove generazioni protagoniste di un processo innovativo che fonda le sue radici nella cultura e nelle tradizioni locali, secondo il principio per cui il futuro nasce anche dai ricordi e dalla memoria storica.

Già negli anni '80 furono donati alla scuola oggetti di uso agricolo raccolti da un vigile del fuoco piacentino, Roberto Porcari, che per passione aveva iniziato da tempo una collezione personale. Il

progetto didattico ha poi portato nel tempo alla raccolta e documentazione di un patrimonio di sorprendente ampiezza fatto di strumenti, macchinari e attrezzi relativi al lavoro agricolo, ai mestieri artigianali e alla vita familiare. La raccolta comprende oltre duemila pezzi custoditi sia all'esterno che all'interno delle otto sale museali, divise per aree tematiche.

La visita è arricchita dalle gigantografie delle immagini in bianco e nero del famoso fotografo documentarista Tino Petrelli (1922-2001), che trascorse proprio a Piacenza gli ultimi anni della sua lunga carriera. Petrelli documentò

l'Italia durante gli anni del fascismo, della Guerra, della ricostruzione postbellica, del boom economico degli anni '60 e dei conflitti sociali del '70. La sua sensibilità e il suo occhio attento alle modifiche sociali in atto in Italia, restituiscono un patrimonio irripetibile di immagini, incentrate sulla vita dei contadini e dei lavoratori di quei tempi. Lo stesso Tino Petrelli si appassionò alla realizzazione del museo e, negli ultimi anni di vita, lavorò assieme ai ragazzi del Campus all'archiviazione fotografica degli oggetti qui custoditi.

La prima sala è dedicata all'artigianato e ai mestieri. Nel piacentino



Attrezzi del
radizein



Vademecum del visitatore

veniva praticata, fino agli anni Settanta del secolo scorso, la raccolta delle radici di un'erba chiamata *spaiareina* o "erba di riso", una graminacea che cresce spontaneamente nel greto del Trebbia e nei fiumi della zona. L'attività del *radizein*, oggi ormai scomparsa e allora concentrata soprattutto nella zona di Gossolengo, era un mestiere autunnale-invernale per la fabbricazione principalmente di spazzole per cavalli e per bucato. In seguito l'attività si intensificò,

fino a raggiungere dimensioni quasi industriali. Nella sala dedicata all'agricoltura è esposta una piccola trebbiatrice da montagna, montata su slitta e usata nei terreni scoscesi e pendenti. Il confronto tra la vita di pianura e di montagna è sapientemente documentato anche attraverso gli oggetti di uso familiare. In particolare, nel museo sono ricostruite interamente la cucina tipica dell'alto Appennino e quella delle famiglie di mezzadri di pianura. La pover-

tà degli arredi e delle stoviglie della cucina montana della Val d'Aveto racconta ai visitatori di una civiltà parca, dove pochi ambienti domestici rispondevano ad una moltitudine di necessità familiari. Una parete divisoria in tavole di legno di castagno, completamente annerite dalla fuliggine del camino o dalla stufa di ghisa o ferro, divideva la cucina dalle altre stanze. La cucina era infatti l'unico ambiente riscaldato della casa. D'inverno la famiglia contadina, per trascorrere



Trebbiatrice da montagna



le ore serali, si chiudeva nella stalla, riscaldata dal bestiame.

Nelle famiglie meno abbienti il piatto principale era la polenta, consumata in mille modi tra cui seccata sulle braci e usata come pane, o servita a colazione per essere inzuppata nel latte. La carne e gli insaccati, oggi il fiore all'occhiello delle produzioni agroalimentari piacentine come la pancetta, il salume e la Coppa piacentina Dop, erano un privilegio riservato ai ricchi o alle occasioni di festa.

Il museo ha avviato nel 2011 l'iter di riconoscimento di Museo di Qualità della Regione Emilia-Romagna e viene gestito dall'Associazione per la valorizzazione della civiltà contadina della Provincia di Piacenza.



Museo della civiltà contadina dell'ITAS G. Raineri di Piacenza
Strada Agazzana, 35 - 29100 Piacenza

Telefono: 0523 458 929

Orari di apertura

Lunedì-sabato 8.30-12.30, periodo scolastico.
Nel periodo di chiusura dell'anno scolastico solo su appuntamento.

Tariffe

Ingresso gratuito.

Coppa piacentina Dop



I musei del mondo rurale in Emilia-Romagna

Coordinamento e realizzazione del progetto

Giancarlo Cargioli, Laura Carlini, Fabrizio Dell'Aquila, Luciana Finessi, Francesca Ponti, Giulia Pretto

Coordinamento redazionale e revisione testi

Elena Contini, Franco Stefani - rivista *Agricoltura*

Testi

Francesca Ponti

Fotografie

Fabrizio Dell'Aquila

Progetto grafico

ph5 gruppo

Stampa

Tipografia Negri, Bologna

Dicembre, 2011

© Copyright Regione Emilia-Romagna

Tutti i diritti riservati

Alcuni brevi testi sono tratti dal volume IBC *I musei di Qualità della Regione Emilia-Romagna 2010-2012*, edizione 2011.

Un sentito ringraziamento a tutti i Direttori, i Curatori e gli Operatori dei musei che ci hanno accompagnato in questo percorso.

Per informazioni

Servizio Ricerca Innovazione e Promozione del Sistema agroalimentare

Viale della Fiera, 8 - 40122 Bologna

Fax. 051 - 527 4524

agrissa@regione.emilia-romagna.it

www.ermesagricoltura.it

I libri di *Agricoltura* - n. 5



Assessorato Agricoltura, economia ittica,
attività faunistico-venatoria



i Musei
del Mondo
Rurale
in Emilia-Romagna